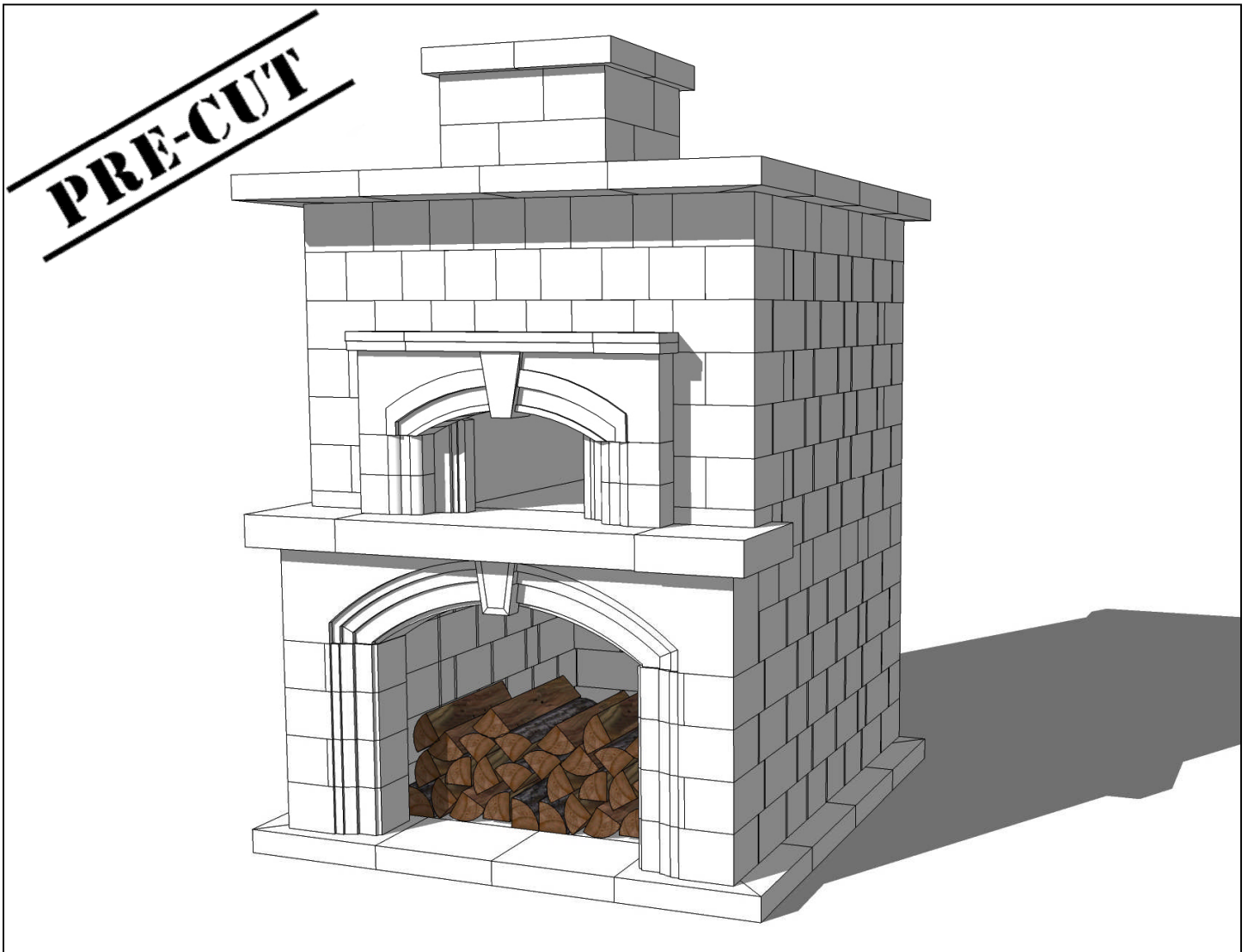


---

**Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Pizza Oven Kit  
Instruction Manual**



**Cambridge Pre-Cortado MaytRx Horno  
de Pizza Manual de Instrucciones**

---

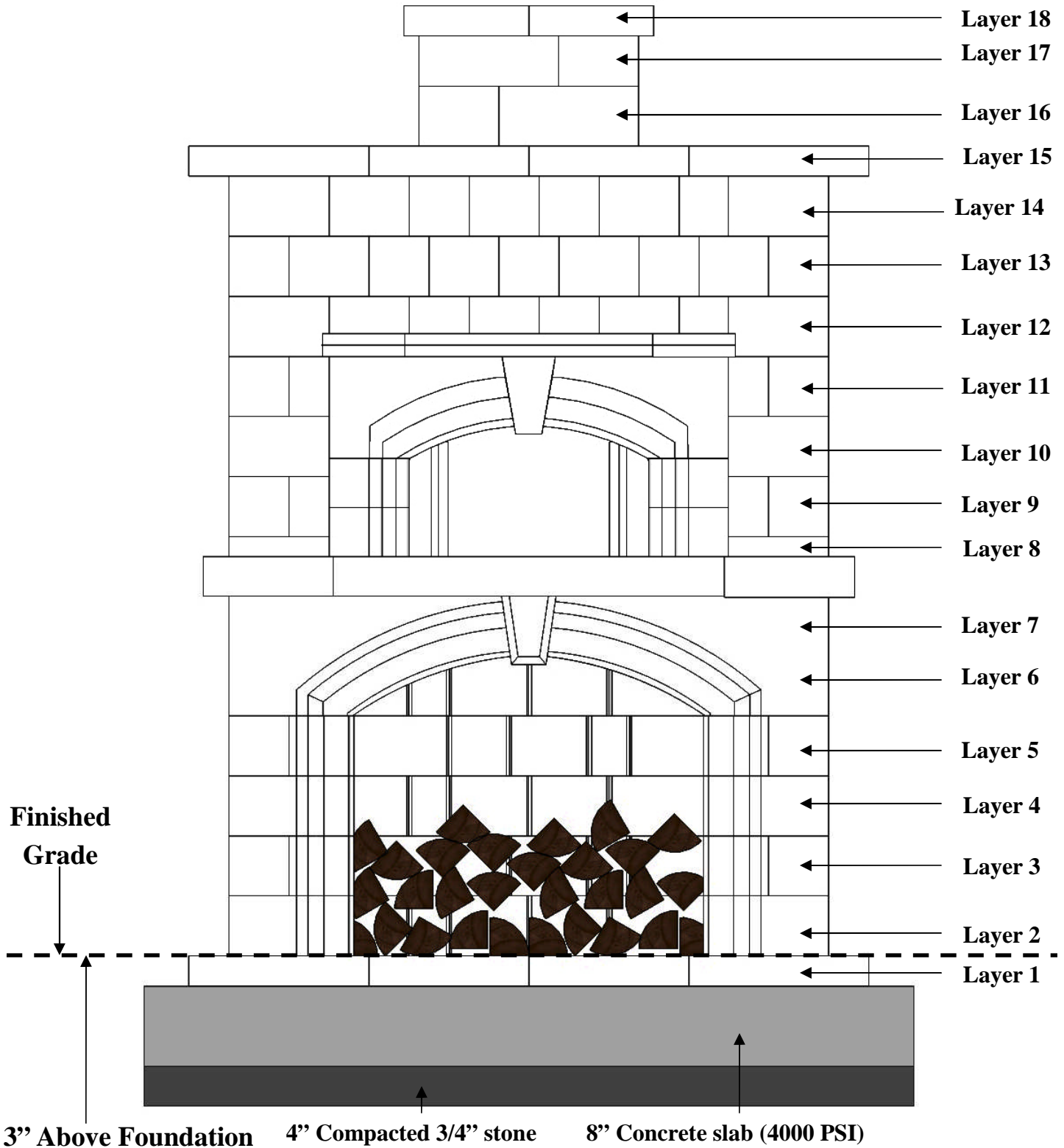
**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011

## Layer Reference Guide:

## Guía de Referencia:



**THE RED, BLUE, AND WEDGE  
SHIMS PROVIDED IN THIS KIT  
MUST BE USED TO PROVIDE  
ACCURATE SPACING AND PROPER  
ALIGNMENT OF ALL LINTELS AND  
CAST STONE SURROUND PIECES.**

**LAS CUNAS ROJO, AZUL, Y LA CUÑA  
EN ESTE JUEGO SE DEBE UTILIZAR  
EN LA PROVISIÓN DE ESPACIO Y  
EXACTA ALINEACIÓN ADECUADA  
DE TODOS LOS DINTELES Y PIEZAS  
DE FUNDICION STONE SURROUND.**



**Tools Required for Pizza Oven Kit Installation:**

Skid steer loader or other type of machinery with forks capable of lifting 1000lbs  
Heavy duty nylon lifting straps (minimum 15' in length)  
Safety Goggles  
Ear Protection  
Dust Mask  
Gloves  
Shovels (digging & flat)  
Metal Cutters for banding on cubes  
Mason Hammer (chipping hammer)  
Road Stone Rake  
Tamper (Hand or Mechanical)  
Wheelbarrow  
Level (2' and 6' recommended)  
Speed Square  
Caulk Gun 10 oz or 28 oz (depends on what size adhesive is purchased)  
Rubber Mallet  
14" Demo saw with diamond blade  
Tape Measure  
Marking Device (pencil, soap stone, etc)  
Chalk Line  
Hand Broom  
Concrete Tools (Trowel/Floats)  
6 Foot ladder or scaffold according to your company's state, and OSHA safety policy  
Drill & 1/16" bit  
5/16" nut driver  
7 1/4" Circular saw with wood blade  
4" Electric grinder  
4" Diamond cup grinder

**Items Included in the Pizza Oven Kit:**

1 - Pizza Oven  
8 - 48" Reinforced concrete lintels  
1 - Plastic shim pack for leveling lintels or block as needed  
2 - Pallets of Cambridge Maytrix Wall  
3 - Pallets of Pre-Cut Wall Pieces  
1 - Pallet of Cast Stone Pieces  
1 - Installation manual for concrete pad and Maytrix Wall

**1 - Care & Cooking Package which includes:**

13" Rectangular Pizza Peel  
8" Round Pizza Peel for rotating and removing pizza  
Adjustable Brush with copper bristles  
Oven rake  
Oven Ash shovel  
Wall mounted Peel rack

**Material Required:**

3/4" clean stone (approx. 3/4 ton)  
Concrete (approx. 48-80 lb bags)  
Cambridge concrete adhesive (approx. 6-29 oz. or 17-10.3 oz. tubes)  
(4 pcs) 2" x 4" x 8' lumber  
2 1/2" wood screws  
1/2" rebar (approx. 66')  
Silicone for flashing

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011

## Herramientas Necesarias para el Horno de Pizza Kit de Instalacion:

Minicargador de direccion deslizante u otro tipo de maquinaria con horquillas capaz de levantar 1000 libras  
Las correas de nylon de alta resistencia de elevacion (mínimo 15' de largo)  
Gafas de seguridad  
Proteccion auditiva  
Máscara de polvo  
Guantes  
Palas (excavacion y plano)  
Cortadores de Metal de bandas en los cubos  
Mason Hammer (astillado, martillo)  
Camino del rastrillo de Piedra  
Sabotaje (manual o mecánica)  
Carretilla  
Nivel (2' y 6' recomendado)  
Velocidad de la Plaza  
Pistola para calafatear 10 oz o 28 oz (depende de qué tamaño es comprar pegamento)  
Martillo de goma  
14" Demo sierra con disco de diamante  
Cinta métrica  
Dispositivo de marcado (lápiz, piedra jabon, etc)  
Línea de tiza  
Escoba de mano  
Herramientas concretas (paleta/flotadores)  
6 pies escalera o andamio de acuerdo al estado de su empresa, y la política de seguridad de OSHA  
Taladro y 1/16" bits  
5/16" tuerca conductor  
7 1/4" Sierra circular con hoja de madera  
4" amoladora eléctrica  
4" amoladora de la taza del diamante

## Los Artículos Incluidos en el Kit de Pizza Horno:

1 - Horno de Pizza  
8 - 48" dinteles de hormigon armado  
1 - Paquete de hoja de cuña de plástico para nivelar dinteles o bloquear cuando sea necesario  
2 - Cubos de Maytrx Pared  
3 - Paleta de piezas de pared Precortadas  
1 - Paleta de piezas de piedra artificial  
1 - Manual de instalacion para la plataforma de concreto y Maytrx pared

## 1 - Cuidado y Cocina paquete que incluye:

13" pizza rectangular Pele  
8" Peel pizza redonda de rotación y la eliminación de la pizza  
Cepillo ajustable con cerdas de cobre  
horno rastrillo  
Horno de pala Ash  
Montado en la pared Pelar bastidor

## Material Necesario:

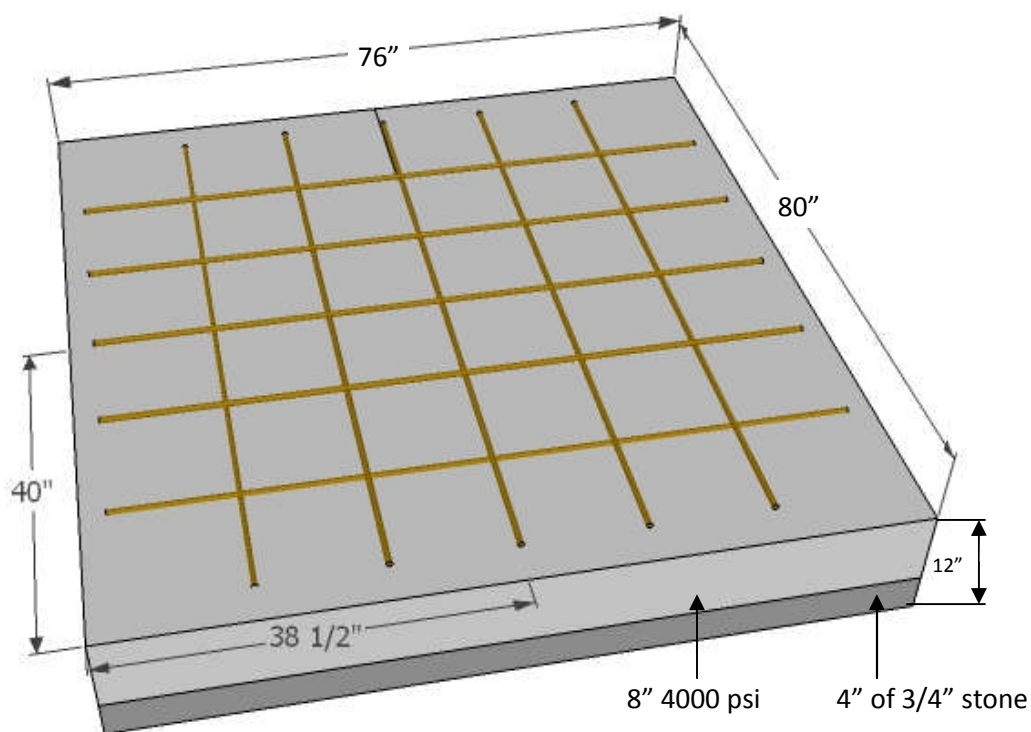
3/4" piedra limpia (aprox. 3/4 tonelada)  
Concreto (aprox. 48 bolsas de 80 libras)  
Tubos de pegamento de concreto (aprox. 6-29 oz o 17 a 10.3 oz. Tubos)  
(4 piezas) de 2" x 4" x 8' de madera  
2 1/2" tornillos para madera  
1/2" barra de refuerzo (aprox. 66')  
Siliconia para el flasheo

**Pizza Oven Concrete Pad Construction:**

Call 811 for information on underground utility marking. Select desired location and excavate 80" L x 76" W x 15" D area for concrete pad. Fill excavated area with approximately 4" of 3/4" clean gravel, compacting every 3". Frame remaining 8" with 2" x 4" lumber to create a level pad. (Be sure 2" x 4" wood frame is perfectly level, front to back and side to side) See photo for details of steel reinforcement rod placement. Fill remaining 8" of 2" x 4" wood frame with a 4,000 psi strong concrete mix.

\*Allow pad to cure for minimum of 48 hours.

Note: First Layer will be placed on the slab so it must be perfectly smooth.

**Horno de Pizza plataforma de concreto:**

Llame al 811 para obtener información sobre la utilidad de metro marcado. Seleccione la ubicación deseada y excavar 80" de largo x 76" W x 15" D área de plataforma de concreto. Llene la zona excavada con aproximadamente 4" de 3/4" limpia grava, compactando cada 3". Marco restantes 8" con 2" x 4" de madera para crear una plataforma de nivel. (Asegúrese de 2"x 4" marco de madera está perfectamente horizontal, de adelante hacia atrás y de lado a lado) Véanse los detalles del dibujo para la colocación de varillas de acero de refuerzo. Relleno los 8" del 2" x 4" marco de madera con una mezcla de concreto 4000 PSI fuerte.

\* Deje que la almohadilla para curar por un mínimo de 48 horas.

Nota: La primera capa será puesta en la losa así que debe ser perfectamente lisa.

**PRE-CUT**

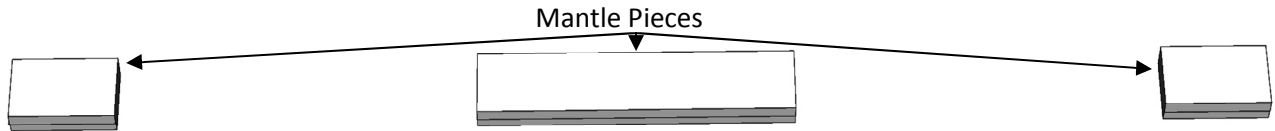
**Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Wall Pizza Oven Kit**

**2011**

**Stones Included In The Kit:**

**6"x4"x48" Lintel**

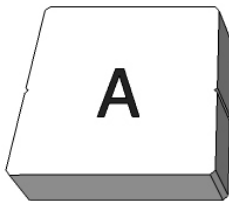
6"x4"x48" Lintel (8 Pieces)



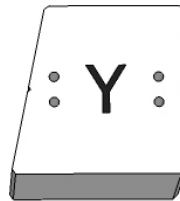
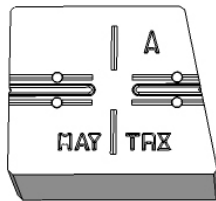
Left Corner Stone (1 Piece)

Center Stone(1 Piece)

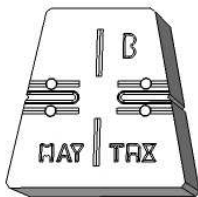
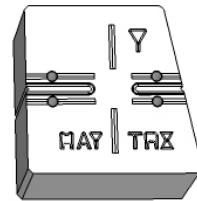
Right Corner Stone (1 Piece)



MaytRx A Stone (45 Pieces)



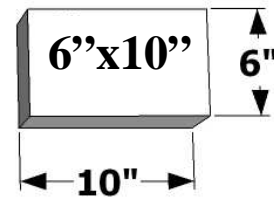
MaytRx Y Stone (51 Pieces)



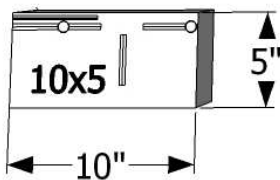
MaytRx B Stone (46 Pieces)



MaytRx X Stone (49 Pieces)



6"x10" Corners (42 Pieces)



10"x5" Cut Stone (6 Pieces)



Small Cast Stone Legs (4 Pieces)



Large Cast Stone Legs (4 Pieces)

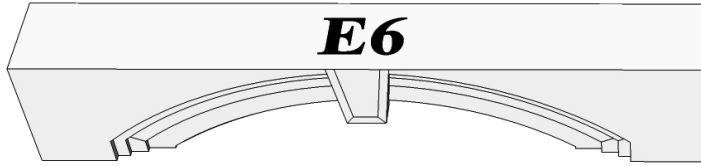


**PRE-CUT**

**Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Wall Pizza Oven Kit**

**2011**

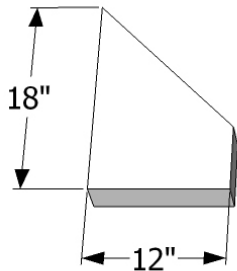
**Stones Included In The Kit:**



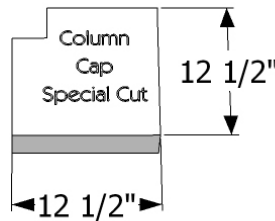
**Large Cast Headstone (1 Piece)**



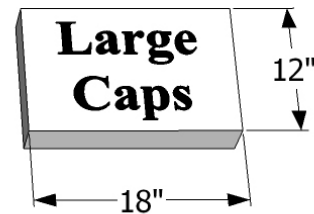
**Small Cast Stone (1 Piece)**



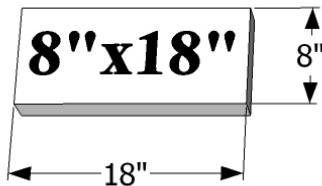
**45° Angle Cut Stone (16 Pieces)**



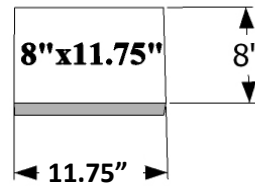
**Column Cap Special Cut (4 Pieces)**



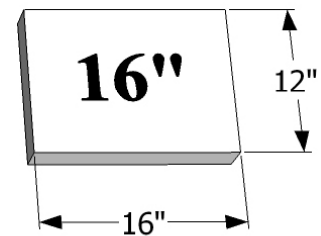
**Large Caps (24 Pieces)**



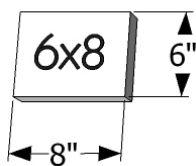
**8"x18" Cut Stone (4 Pieces)**



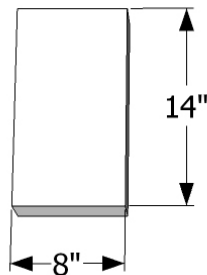
**8"x11.75" Cut Stone (1 Piece)**



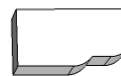
**16"x12" Cut Stone (8 Pieces)**



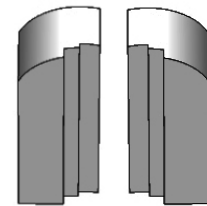
**6"x8" Cut Stone (1 Piece)**



**Column Stones (8 Pieces)**



**Cast Stone Legs (4 Pieces)**



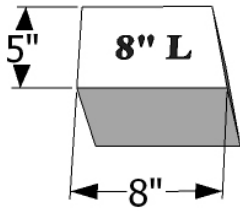
**Cast Stone Oven Legs (2 Pieces)**

**PRE-CUT**

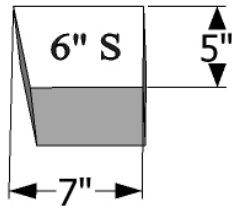
# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011

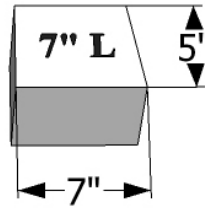
## Stones Included In The Kit:



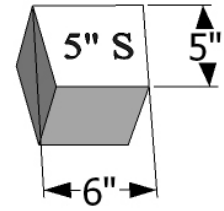
8" L (6 Pieces)



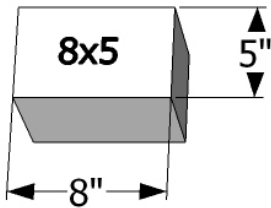
6" S (7 Pieces)



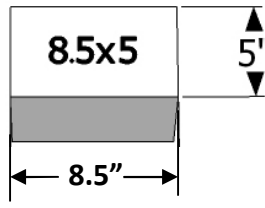
7" L (4 Pieces)



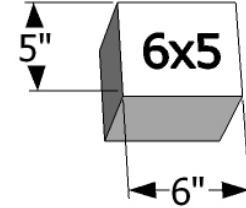
5" S (2 Pieces)



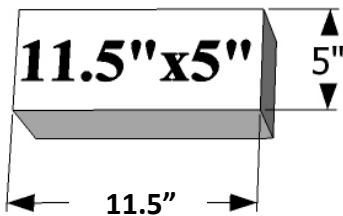
8"x5" Cut Stone (6 Pieces)



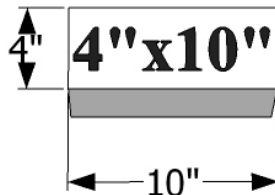
8.5"x5 Cut Stone (4 Pieces)



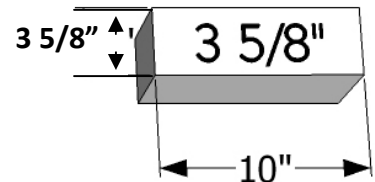
6"x5" Cut Stone (8 Pieces)



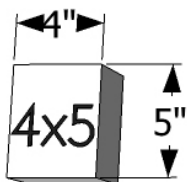
11.5"x5" Cut Stone (10 Pieces)



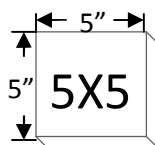
4"x10" Cut Stone (4 Pieces)



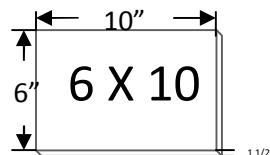
3 5/8"x10" Cut Stone (12 Pieces)



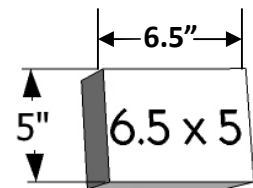
4"x5" Cut Stone (2 Pieces)



5"x5" Cut Stone (4 Pieces)



6"x10"x1 1/2" (2 Pieces)

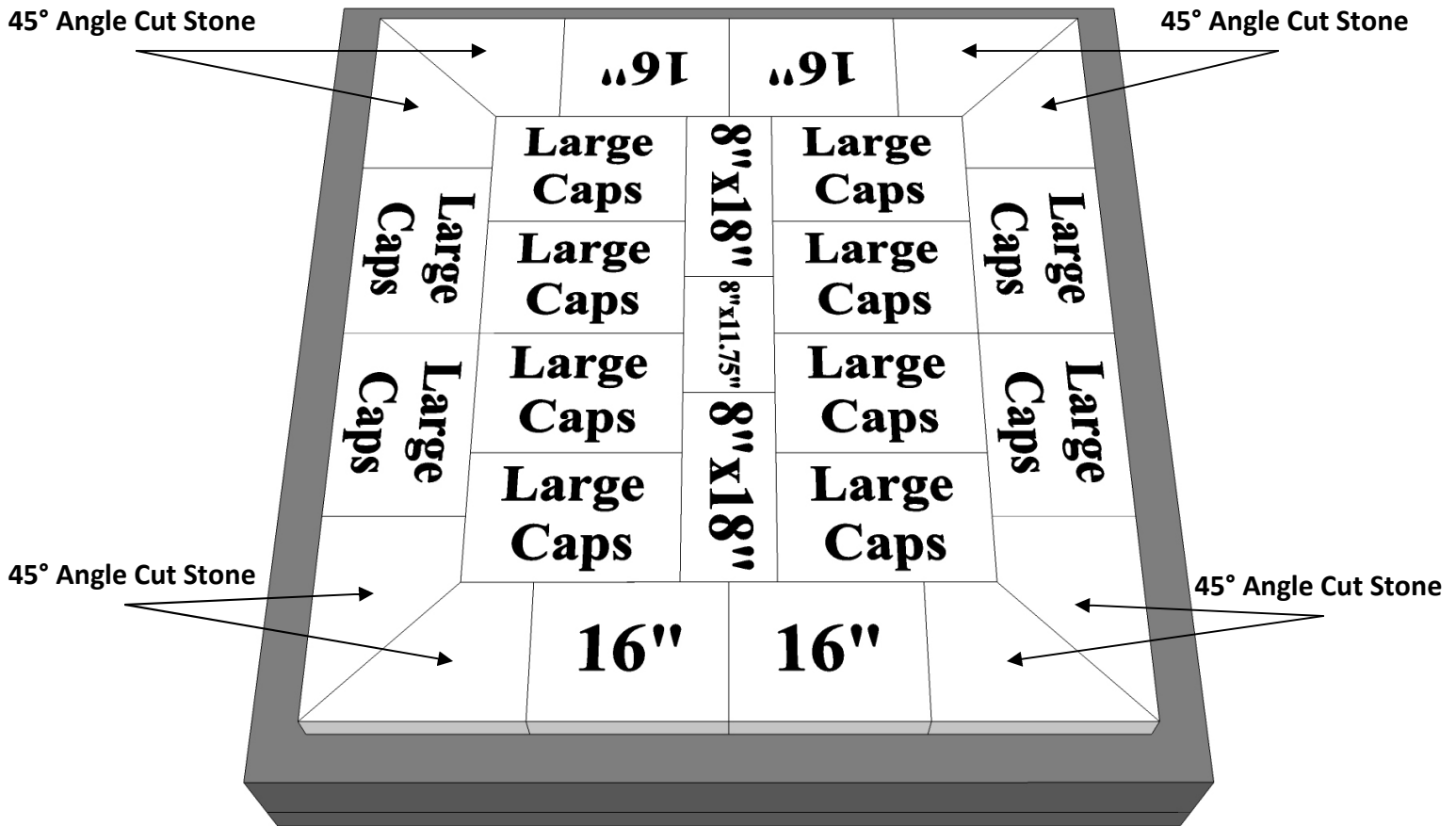


6.5"x5" Cut Stone (2 Pieces)

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



## Layer 1:

Note: Maytrx 3" Caps used on this layer

Piece Count = (12) Large Caps, (4) 16" Cut Stones, (8) 45 Angle Cut Stones, (2) 8x18" Cut Stones, (1) 8x11.75" Cut Stone

Mark a line 4" in from outside of concrete pad to create a footprint. Apply concrete adhesive and install stones according to the photo. Please ensure that this and each additional layer is as level as possible.

\*Work slowly and methodically and check that each layer is installed correctly before proceeding to the next layer.

## Capa 1:

Nota: Casquillos de Maytrx 3" usados en esta capa

Numero de Piezas = (12) Casquillos Grandes, (4) 16" Casquillos Grandes Cortados, (8) 45 Casquillos del Corte del Inglete, (2) Casquillo Grande Cortado 8x18", (1) 8x11.75" Casquillos Grandes Cortados

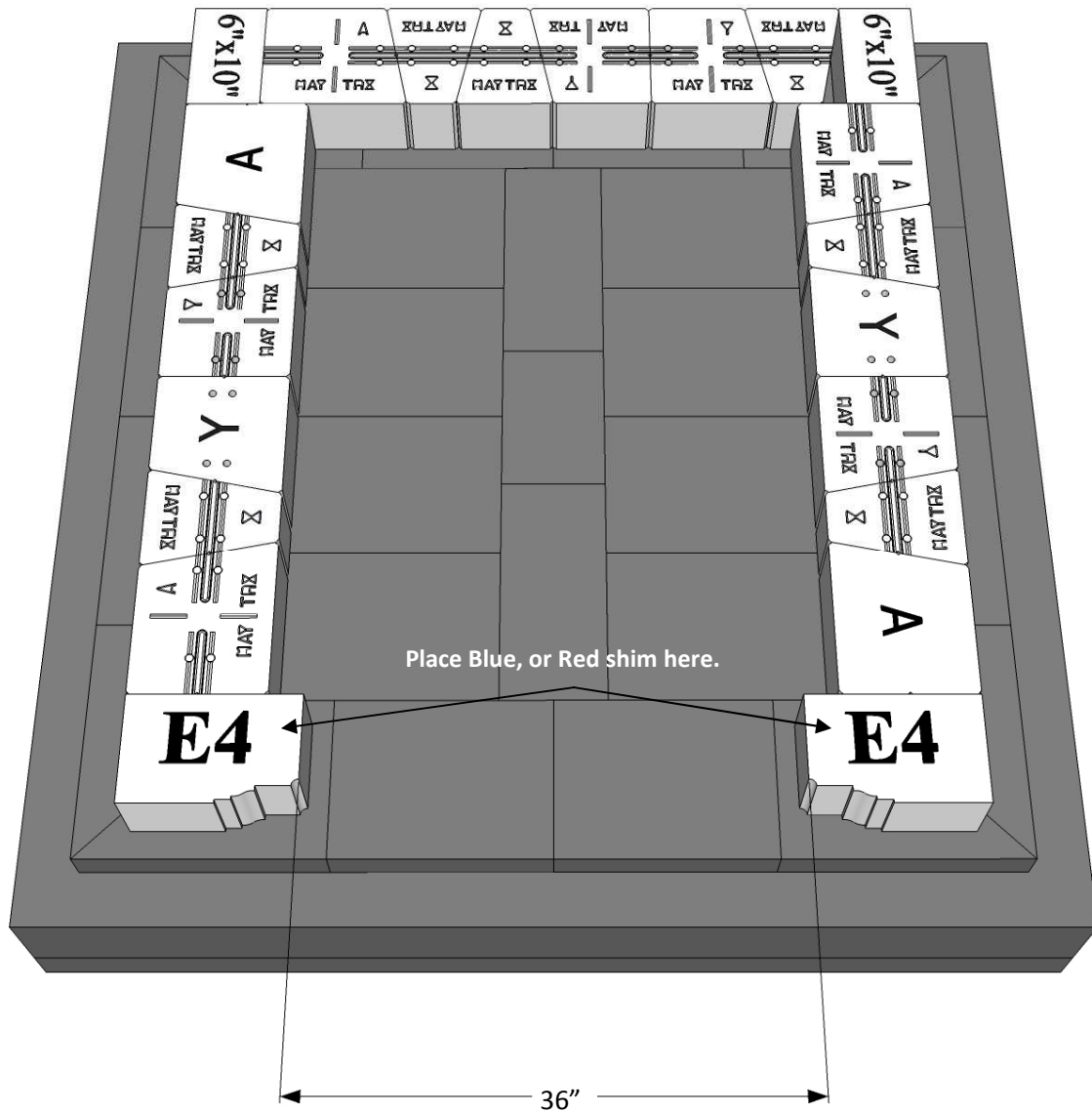
Marque una línea 4" adentro fuera del cojín concreto para crear una huella. Aplique el pegamento concreto e instale las piedras según la foto. Asegúrese por favor de que esto y cada capa adicional esté tan llano como sea posible el

\*Trabaja lentamente y metódicamente y comprueba que cada capa está instalada correctamente antes de proceder a la capa siguiente.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



## Layer 2:

Piece Count = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) 6x10" Corners, (2) Large Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain 36" between the two cast stone legs. The use of shims is required on this layer.

## Capa 2:

Numero de Piezas = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) Esquinas 6x10", (2) Piernas Grandes de la Piedra del Molde

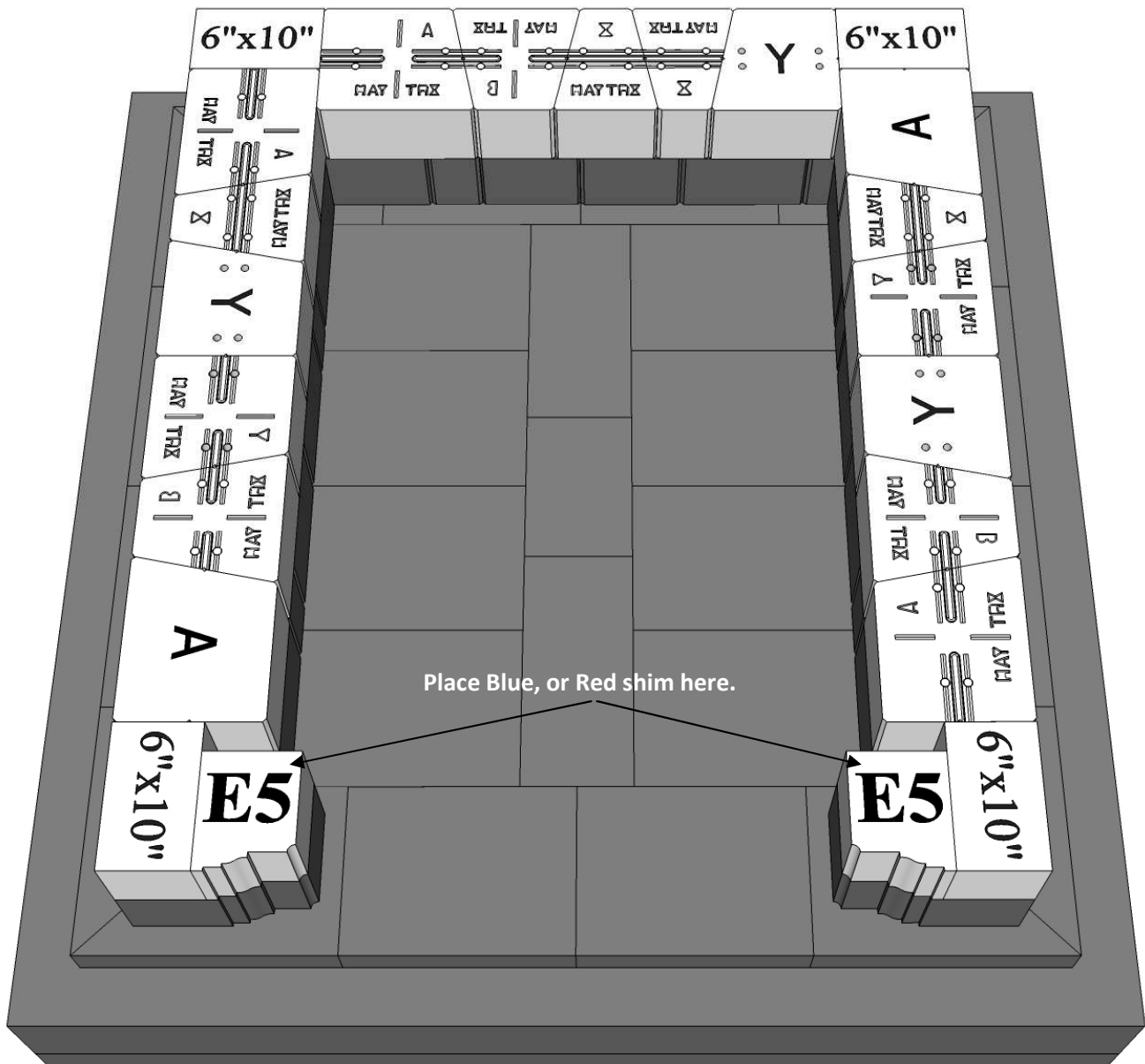
Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según la foto.

Cerciórese de mantener 36" entre las dos piernas de piedra echadas. El uso de cuñas se requiere en esta capa.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



### Layer 3:

Piece Count = (5) A, (3) B, (4) X, (5) Y, (4) 6x10" Corners, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo. The use of shims is required on this layer.

### Capa 3:

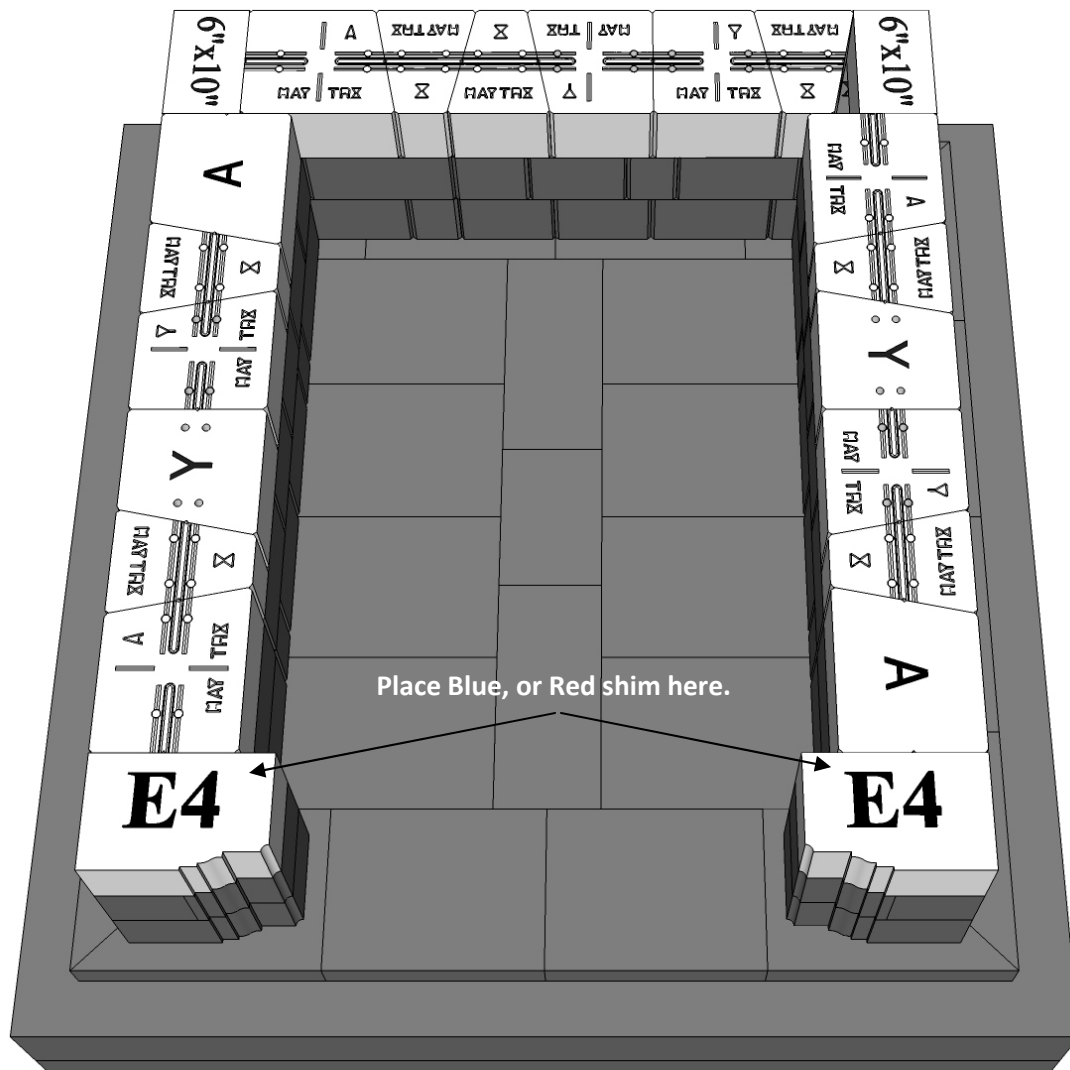
Numero de Piezas = (5) A, (3) B, (4) X, (5) Y, (4) esquinas 6x10", (2) Piernas Pequeñas de la Piedra del Molde

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según la foto. El uso de cuñas se requiere en esta capa.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



## Layer 4:

Piece Count = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) 6x10" Corners, (2) Large Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain 36" between the two cast stone legs. The use of shims is required on this layer.

## Capa 4:

Numero de Piezas = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) Esquinas 6x10", (2) Piernas Grandes de la Piedra del Molde

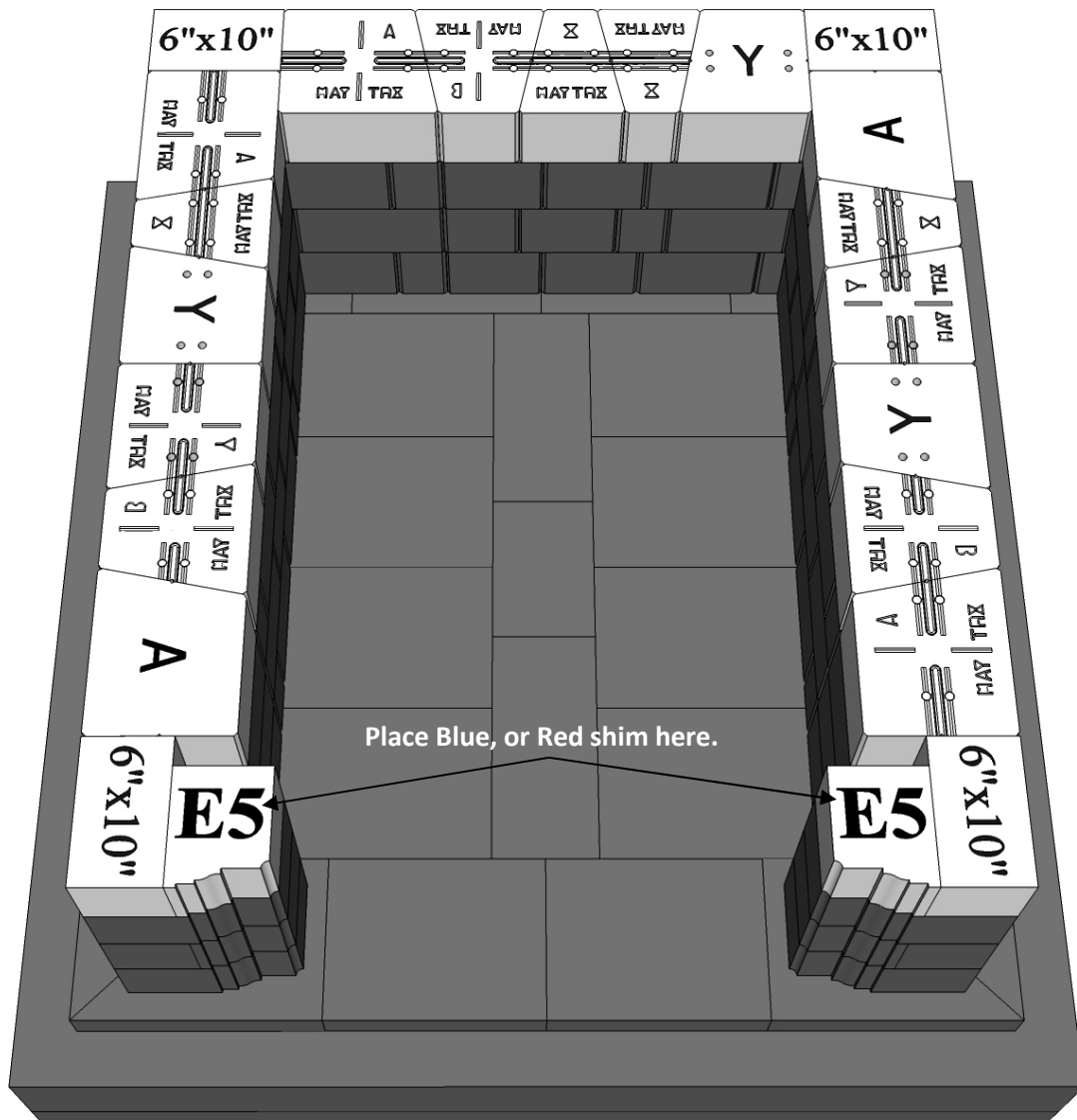
Aplicue el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según la foto.

Cerciórese de mantener 36" entre las dos piernas de piedra echadas. El uso de cuñas se requiere en esta capa.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



## Layer 5:

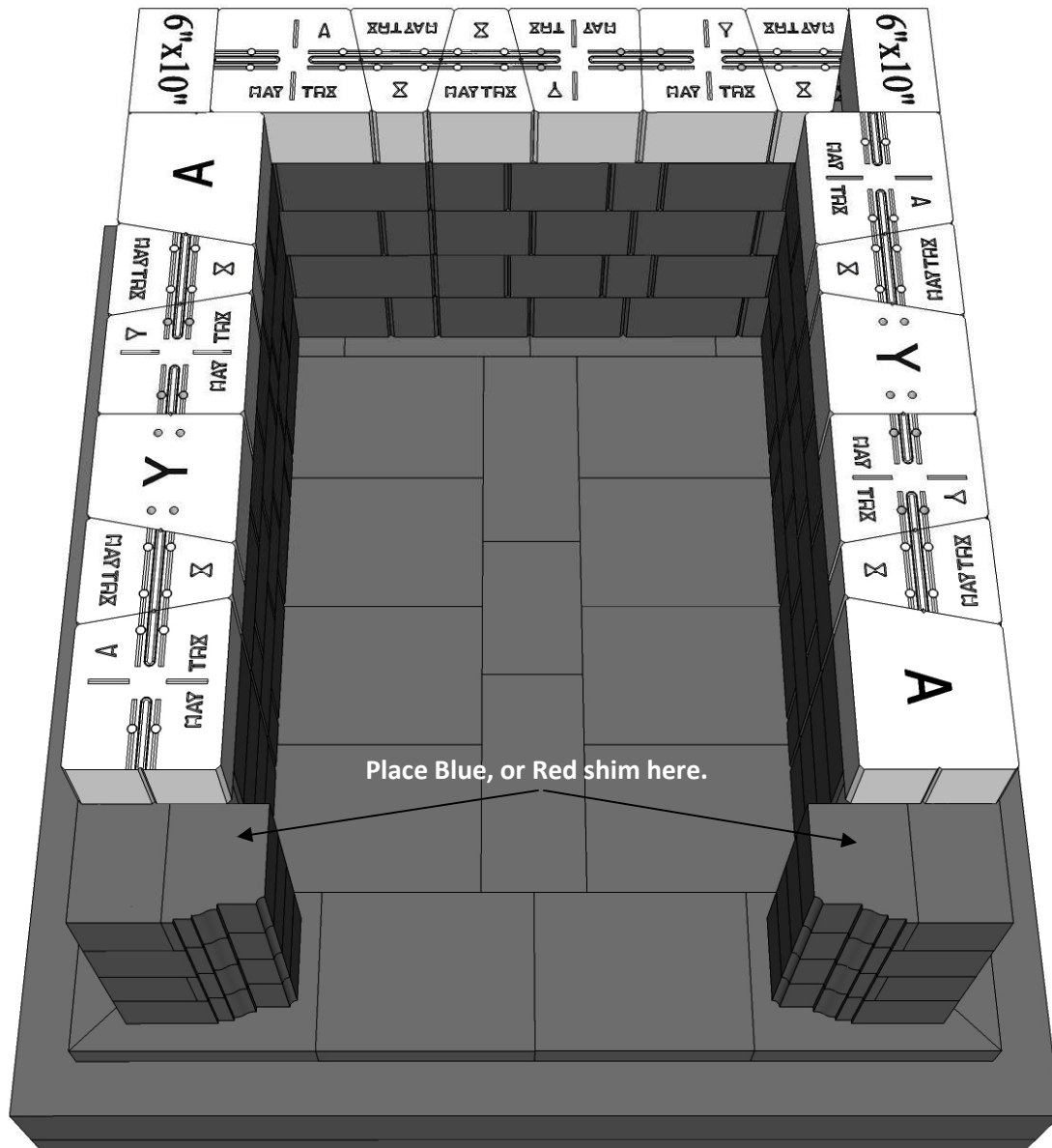
Piece Count = (5) A, (3) B, (4) X, (5) Y, (4) 6x10" Corners, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo. **The use of shims is required on this layer.**

## Capa 5:

Numero de Piezas = (5) A, (3) B, (4) X, (5) Y, (4) esquinas 6x10", (2) Piernas Pequeñas de la Piedra del Molde

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según la foto. **El uso de cuñas se requiere en esta capa.**



**Layer 6:**

Piece Count = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) 6x10" Corners

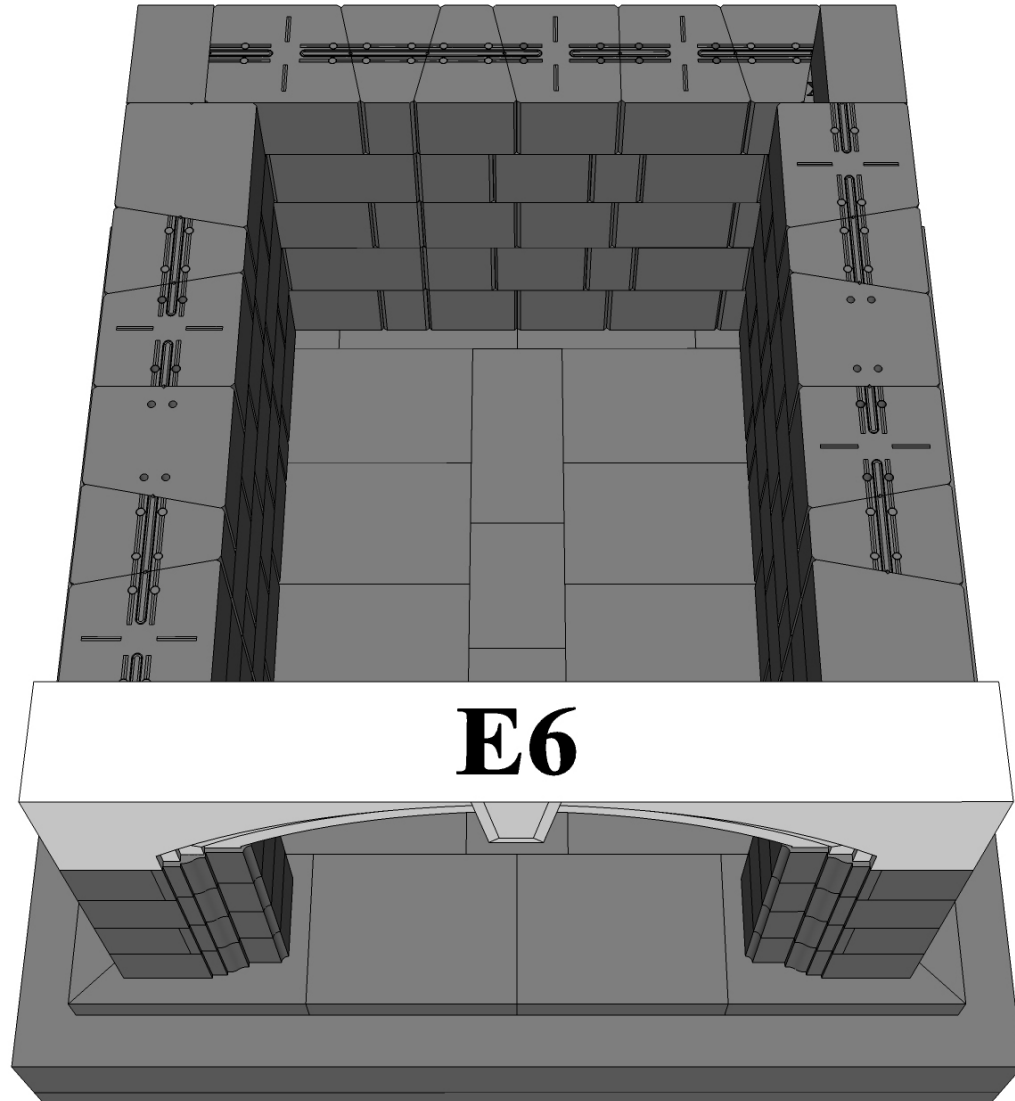
Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo. **The use of shims is required on this layer.**

**Capa 6:**

Numero de Piezas = (5) A, (7) X, (6) Y, (2) Esquinas 6x10"

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las pternas de piedra según la foto. **El uso de cuñas se requiere en esta capa.**



**Layer 6-A: Wood Box Head Stone Placement**

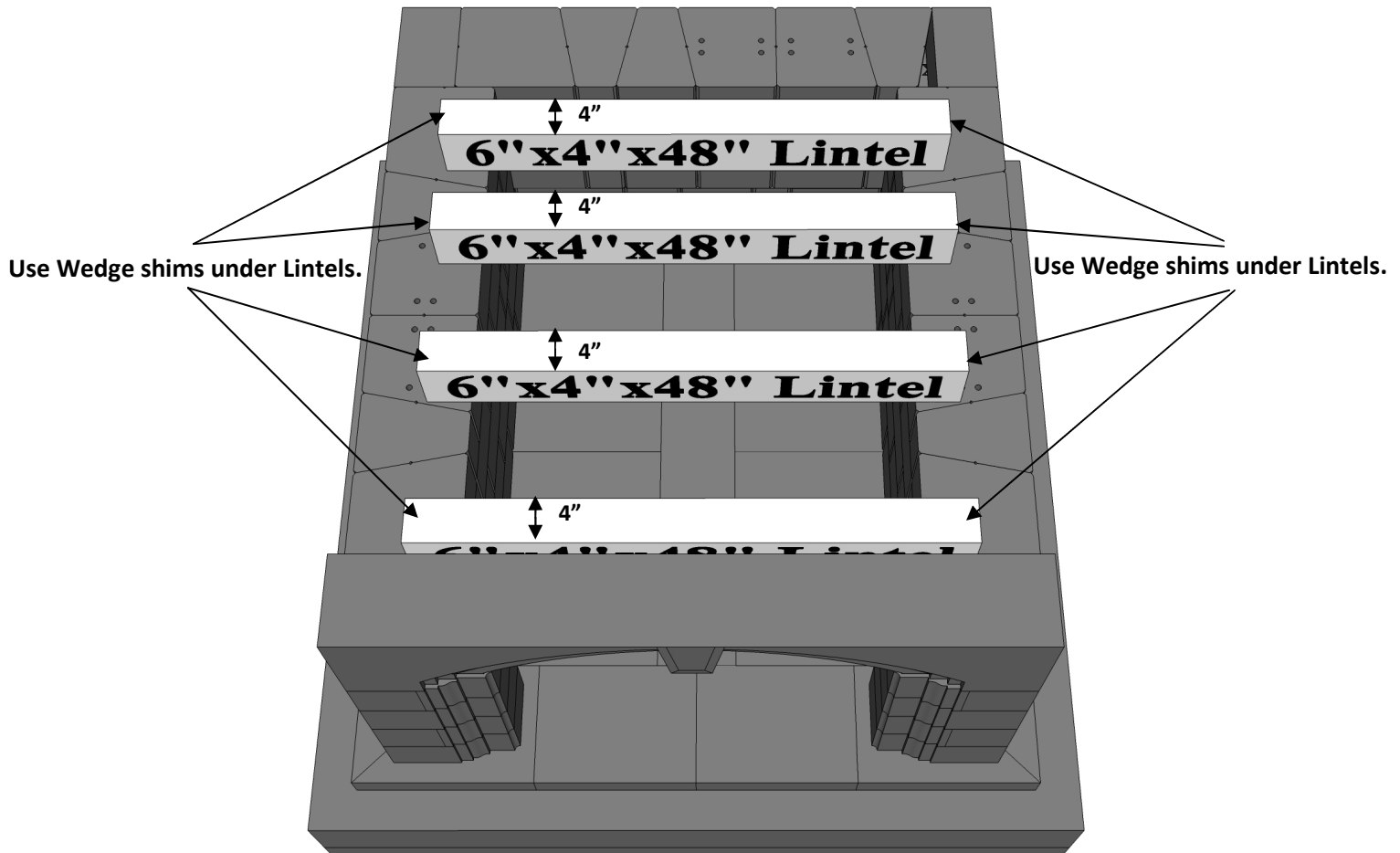
Piece Count = (1) Large Cast Headstone

Prior to installing the headstone, measure the space between the cast leg stones to ensure the 36" opening. Apply concrete adhesive and install the large cast head stone onto the cast stone legs. Line up the cast details between the headstone and legs. **The use of shims is required on this layer.**

**Capa 6-A: Colocación de madera de la piedra de la cabeza de la caja**

Numero de Piezas = (1) Lápida Gran Elenco

Antes de instalar la lápida mortuoria, mida el espacio entre las piedras de la pierna del molde para asegurar los 36" que se abren. Aplique el pegamento concreto e instale la piedra grande de la cabeza del molde sobre las piernas de la piedra del molde. Alinéese los detalles del molde entre la lápida mortuoria y las piernas. **Utilice las calzas proporcionadas para mantener la altura entre las capas.**



**Layer 7:**

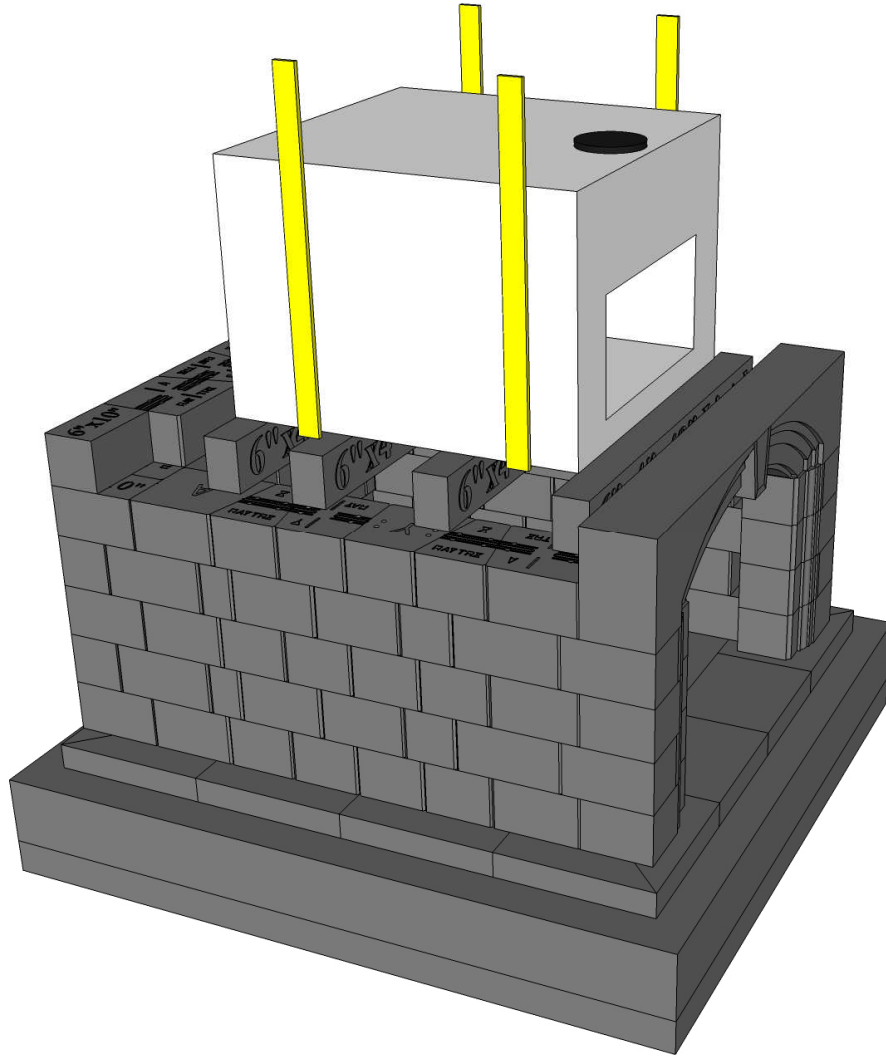
Piece Count = (4) 6\"x 4\"x 48\" Lintels

Apply concrete adhesive and install lintels according to the photo. **The lintels WILL need to be shimmed to match the 6\" height with the wall stones.**

**Capa 7:**

Numero de Piezas = (4) 6\"x 4\"x 48\" Dinteles

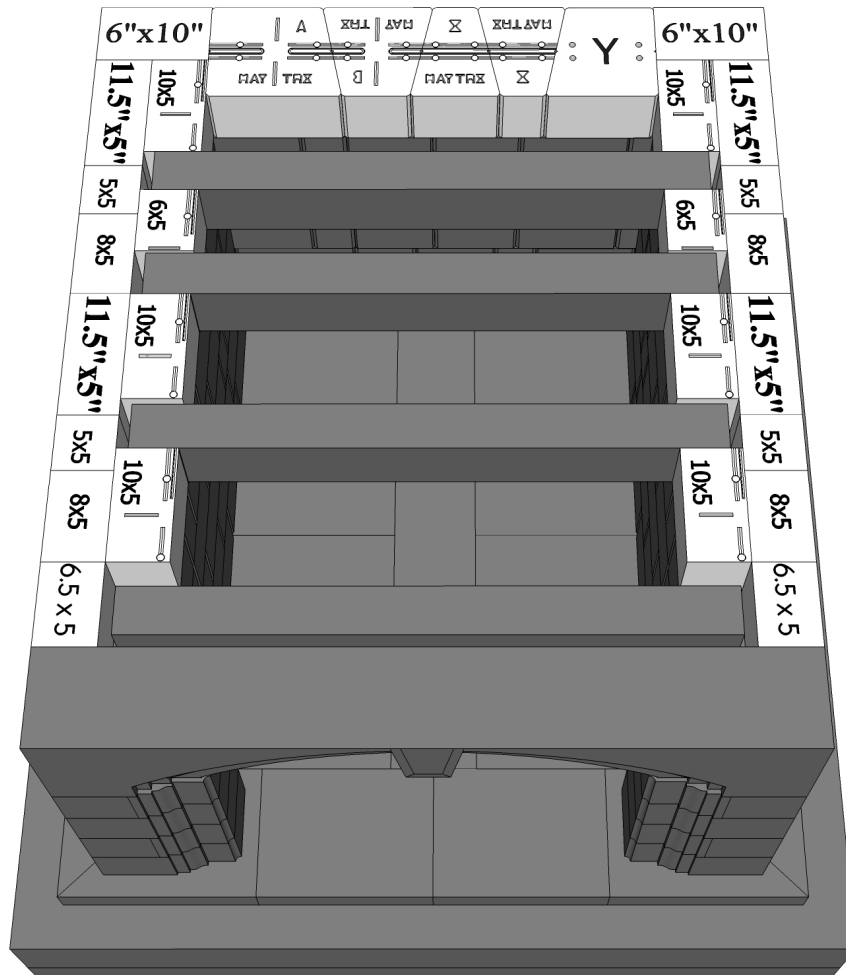
Aplicar el adhesivo de concreto y dinteles de instalación de acuerdo a la foto. **Los dinteles deberán calzar para que coincida con el de 6\" de altura con las piedras de la pared.**

**Layer 7-A: Pizza Oven Placement**

Set up lifting straps approximately 8" in from the front and approximately 12" in from the back of the pizza oven. Using a skid steer or other type of machinery, carefully lift the pizza oven onto the (4) 48" lintels. Place the front lower edge of the pizza oven 5" from the cast headstone. (Be careful not to bang into the headstone, this can cause breakage as well as the headstone to fall.) Center the oven making sure to have equal distance on both the left and the right sides. The lifting straps should be in between the gaps of the lintels for easy removal.

**Capa 7-A: Colocación del Horno de la Pizza**

Fije las correas de elevación aproximadamente 8" adentro del frente y aproximadamente 12" adentro de la parte posterior del horno de la pizza. Usando el buey de la resbalón o el otro tipo de maquinaria, levante cuidadosamente el horno de la pizza sobre (4) 48" dinteles. Ponga el borde más bajo delantero del horno 5" de la pizza de la lápida mortuoria del molde. (Tenga cuidado de no golpear en la lápida gran elenco, ésta puede hacer fractura así como la lápida gran elenco.) Centre el horno cerciorándose de tener distancia igual en los derechos izquierdos y. Las correas de elevación deben estar entre los boquetes de los dinteles para el retiro fácil.



**Layer 7-B:**

Piece Count = (1) A, (1) B, (2) X, (1) Y, (2) 6x10" Corners, (6) 10x5" Cut Stones, (4) 8x5" Cut Stones, (2) 6x5" Cut Stones, (4) 5x5" Cut Stones, (4) 11.5x5" Cut Stones, (2) 6.5x5" Cut Stones

Apply concrete adhesive and install cut stones according to the photo.

Note: These are the cut stones from layer 7 that were left out so the Pizza Engine could be set.

Note: The pizza engine will not be shown on the proceeding layers so the back wall will be visible in each detail. The engine will be illustrated again on layer 12 to completion.

**Capa 7-B:**

Numero de Piezas = (1) A, (1) B, (2) X, (1) Y, (2) 6x10" Corners, (6) Piedras Cortadas 10x5", (4) 8x5" Piedras Cortadas, (2) Piedras Cortadas 6x5", (4) 5x5" Piedras Cortadas, (4) 11.5x5" Piedras Cortadas, (2) 6.5x5" Piedras Cortadas

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras del corte según cuadro abajo.

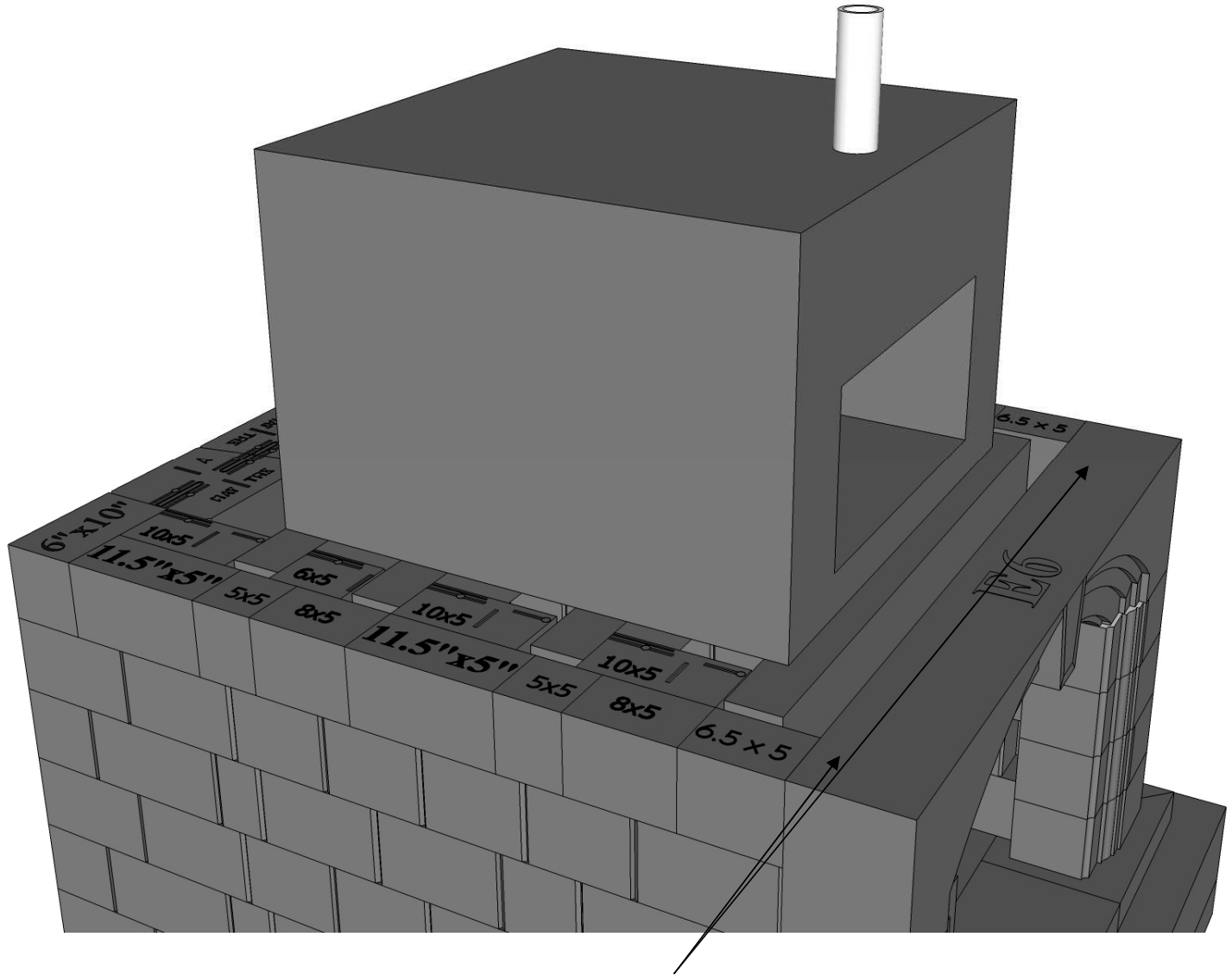
Nota: Éstas son las piedras del corte de la capa 7 que fueron dejadas hacia fuera así que el motor de la pizza podría ser fijado.

Nota: El motor de la pizza no será demostrado en las capas de procedimiento así que la pared trasera será visible en cada detalle. El motor será

**PRE-CUT**

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



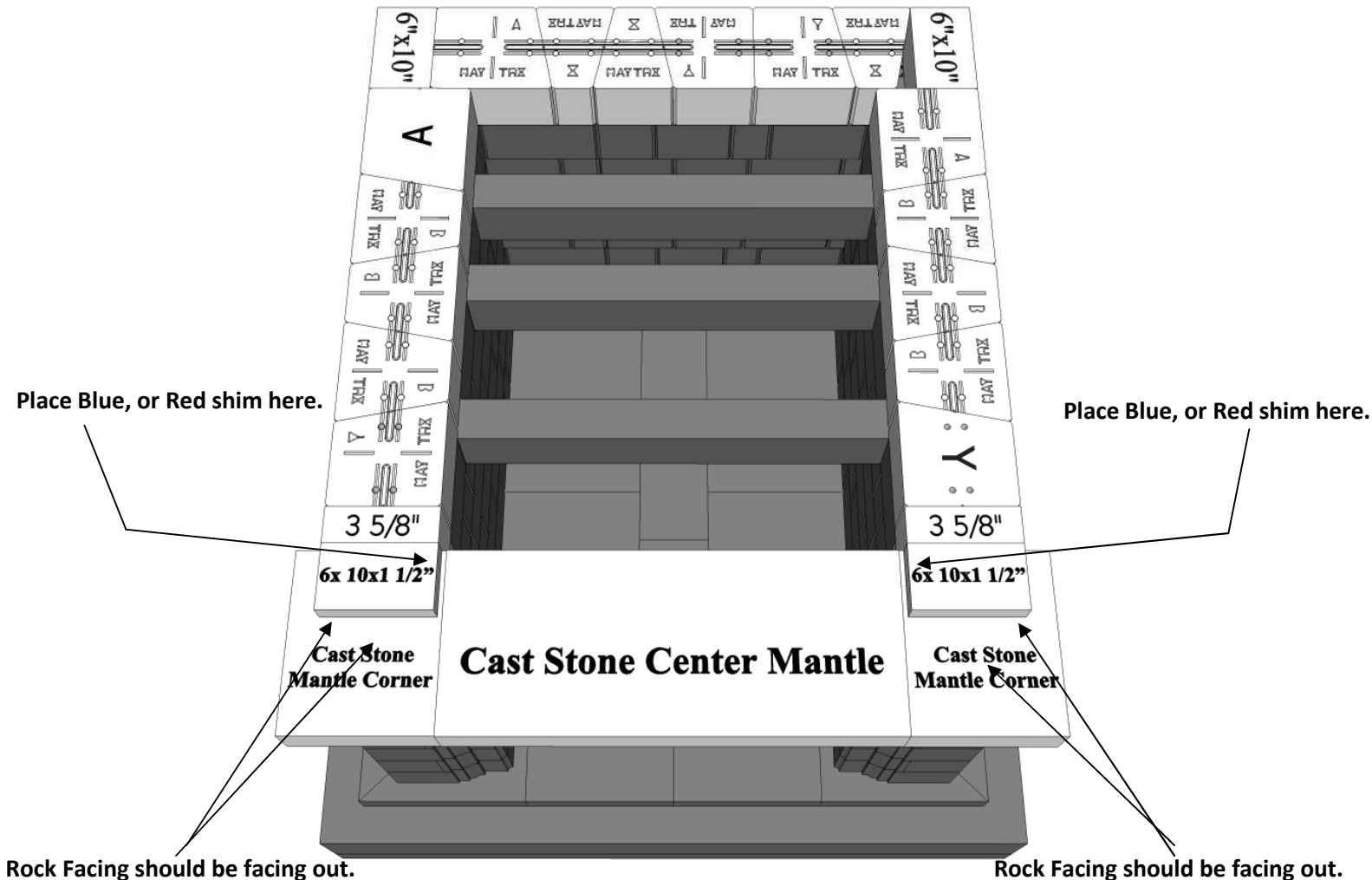
Place Blue, or Red shim here.

**Layer 7-C: Smoke Stack/Flue Installation**

Install flue pipe on top of the pizza oven collar (no fastening necessary). **The use of shims is required on this layer.**

**Capa 7-C: Chimenea/Conducto de Instalación**

Instale la pipa de tubo encima del collar del horno de la pizza (ninguna cerradura necesaria). **El uso de cuñas se requiere en esta capa.**



**Layer 8:**

Piece Count = (3) A, (6) B, (3) X, (4) Y, (2) 6x10” Corners, (2) 3 5/8x10” Cut Stones, (2) 6x10”x1 1/2” Cut Stones, (2) Cast Stone Corner Mantles, (1) Cast Stone Center Mantle

Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo. Install the 3 piece mantel as shown making sure to center the pieces on the headstones with equal overhang on the left and right sides.

Note: The mantel should fit tight against the front of the pizza engine. **The use of shims is required on this layer.**

**Capa 8:**

Numero de Piezas = (3)A, (6) B, (3) X, (4) Y, (2) esquinas 6x10”x 1 1/2”, (2) 3 5/8x10” Piedras Cortadas, (2) 6x10” Piedras Cortadas, (3) Pedazo de Chimenea

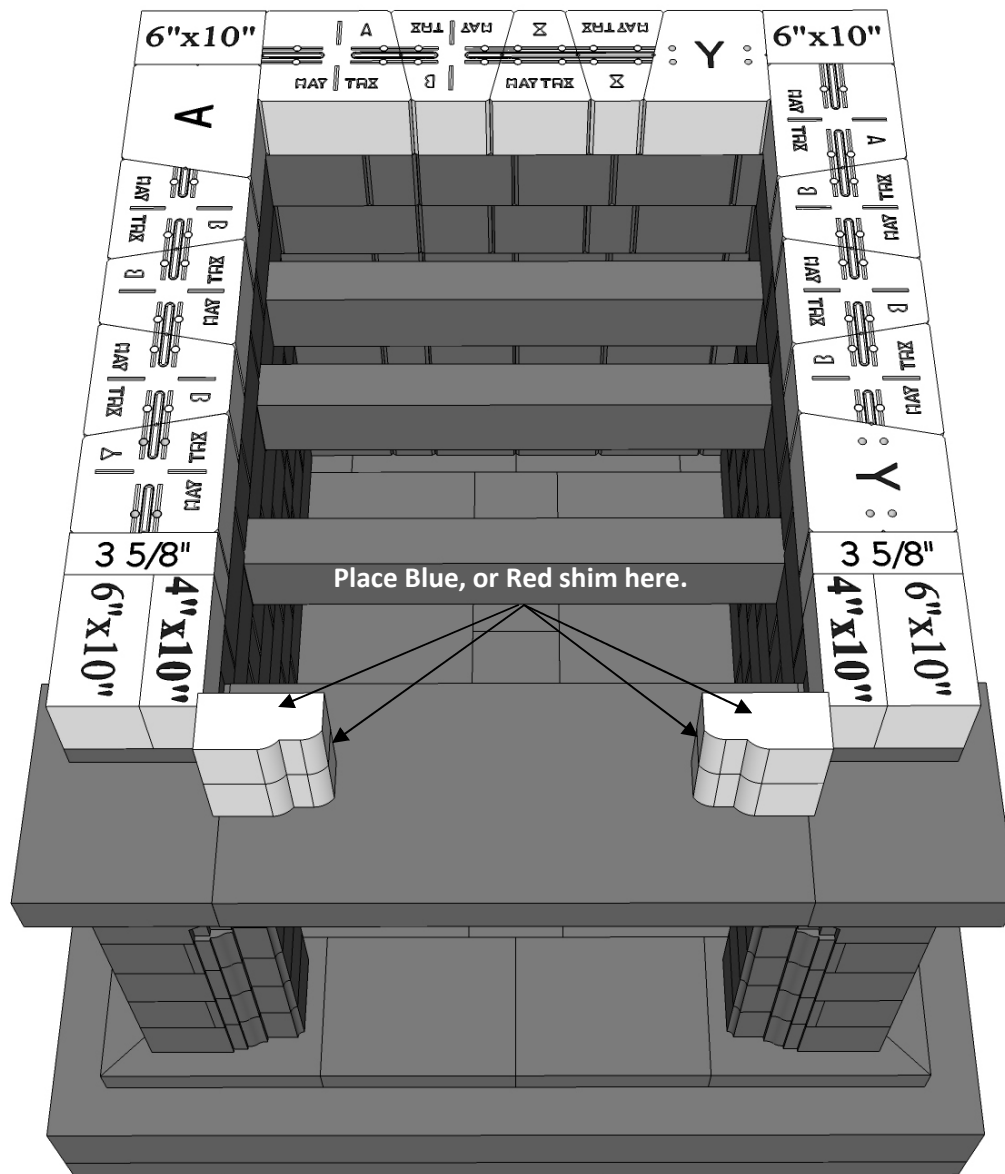
Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo. Instale la chimenea de 3 pedazos como se muestra que se cerciora de centrar los pedazos en las lápidas mortuorias con la proyección igual en los lados izquierdos y derechos.

Nota: La chimenea debe caber firmemente contra el frente del motor de la pizza.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



## Layer 9:

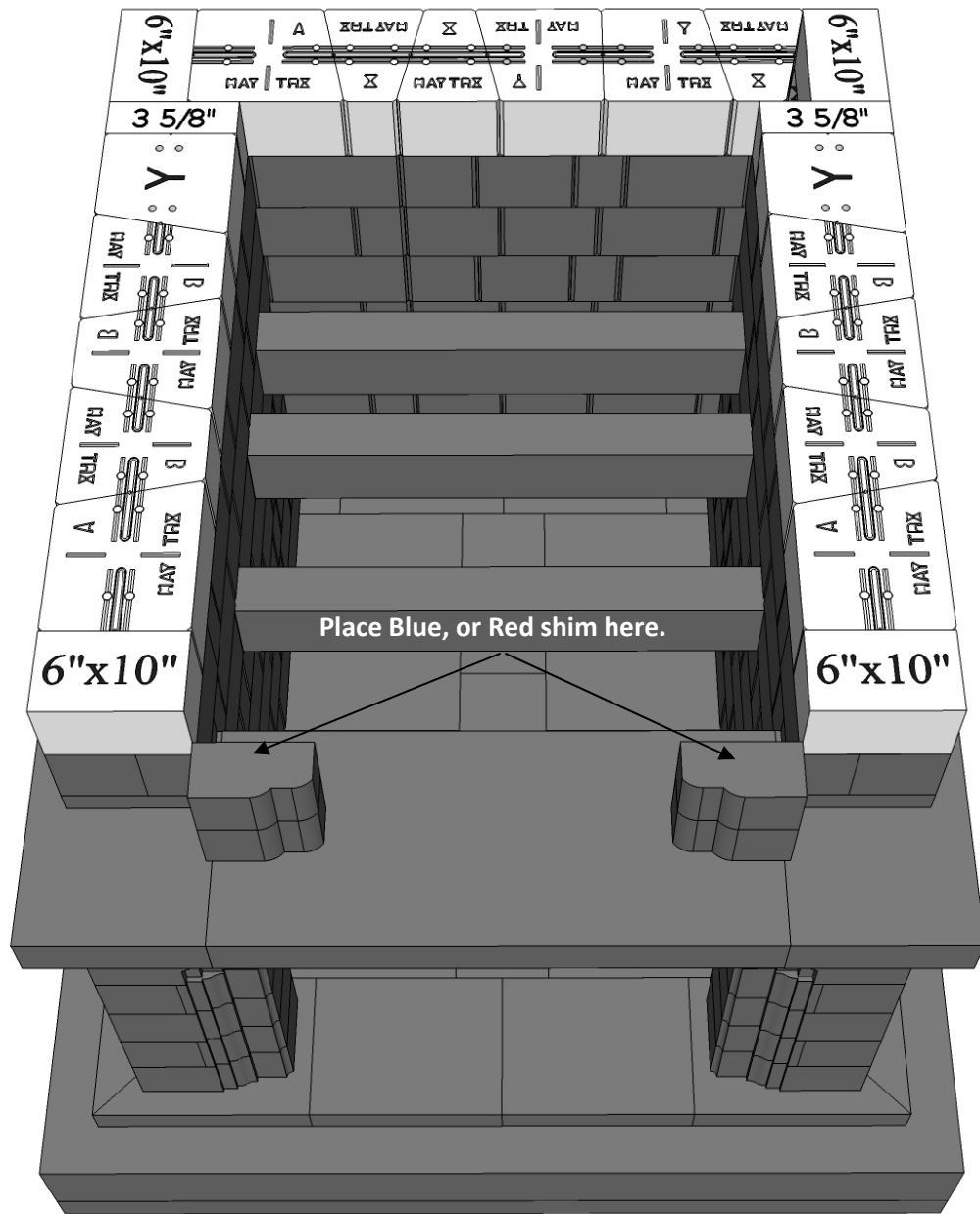
Piece Count = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) 6x10" Corners, (2) 4x10" Cut Stones, (2) 3 5/8x10" Cut Stones, (4) Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo, making sure the surround legs are tight against the front of the pizza engine. **The use of shims is required on this layer.**

## Capa 9:

Numero de Piezas = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) esquinas 6x10", (2) 4x10" Piedras Cortadas, (2) Piedras Cortadas 3 5/8x10", (4) Piernas de Piedra Echadas

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo, cerciorándose de que las piernas del anillo son apretadas contra el frente del motor de la pizza. Utilice las calzas proporcionadas



**Layer 10:**

**Piece Count = (3) A, (6) B, (3) X, (4) Y, (4) 6x10\"**  
**Corners, (2) 3 5/8x10\" Cut Stones**

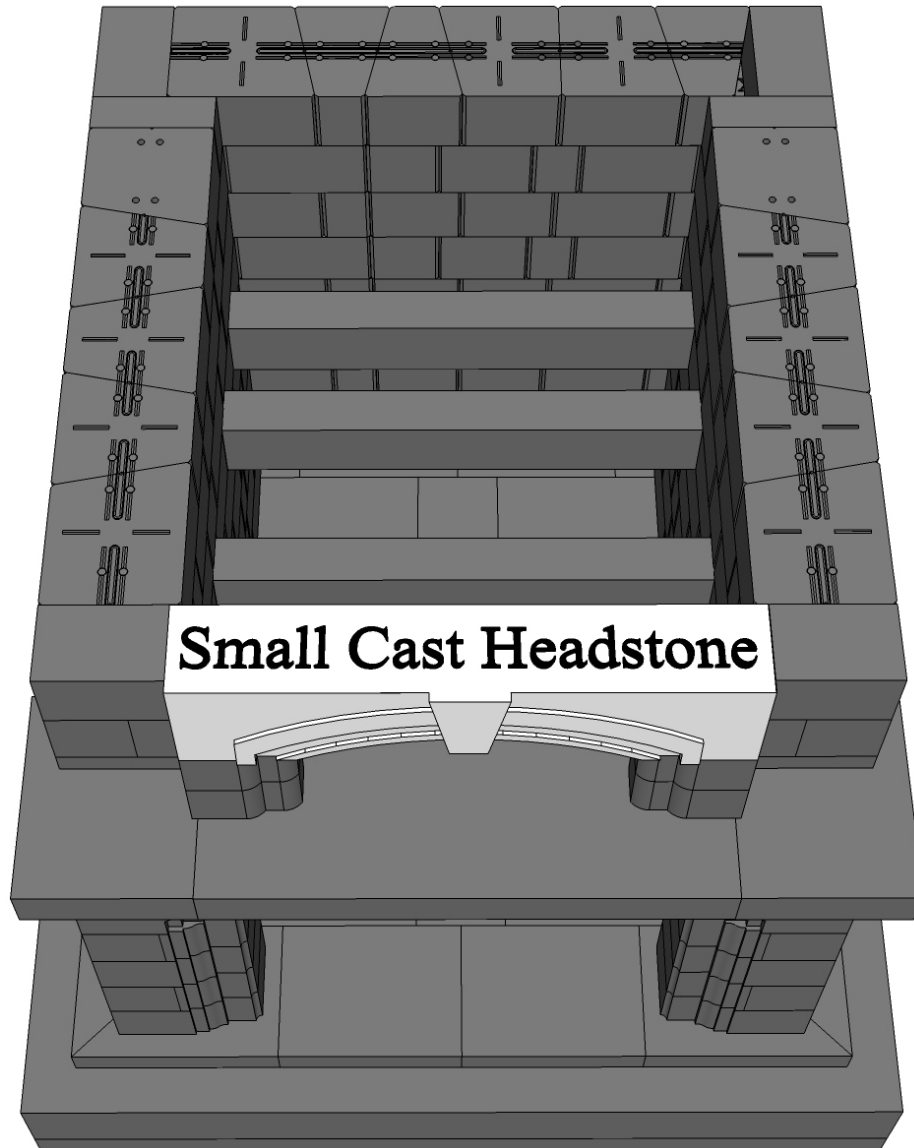
**Apply concrete adhesive and install wall stones  
and cut stones according to the photo. The use  
of shims is required on this layer.**

**Capa 10:**

**Numero de Piezas = (3) A, (6) B, (3) X, (4) Y, (4)  
Esquinas, (2) Piedras del Corte 3 5/8x10\"**

**Aplique el pegamento concreto e instale las pie-  
dras de la pared y corte las piedras según el  
cuadro abajo. El uso de cuñas se requiere en  
esta capa.**



**Layer 10-A: Headstone Placement**

Piece Count = (1) Small Cast Headstone

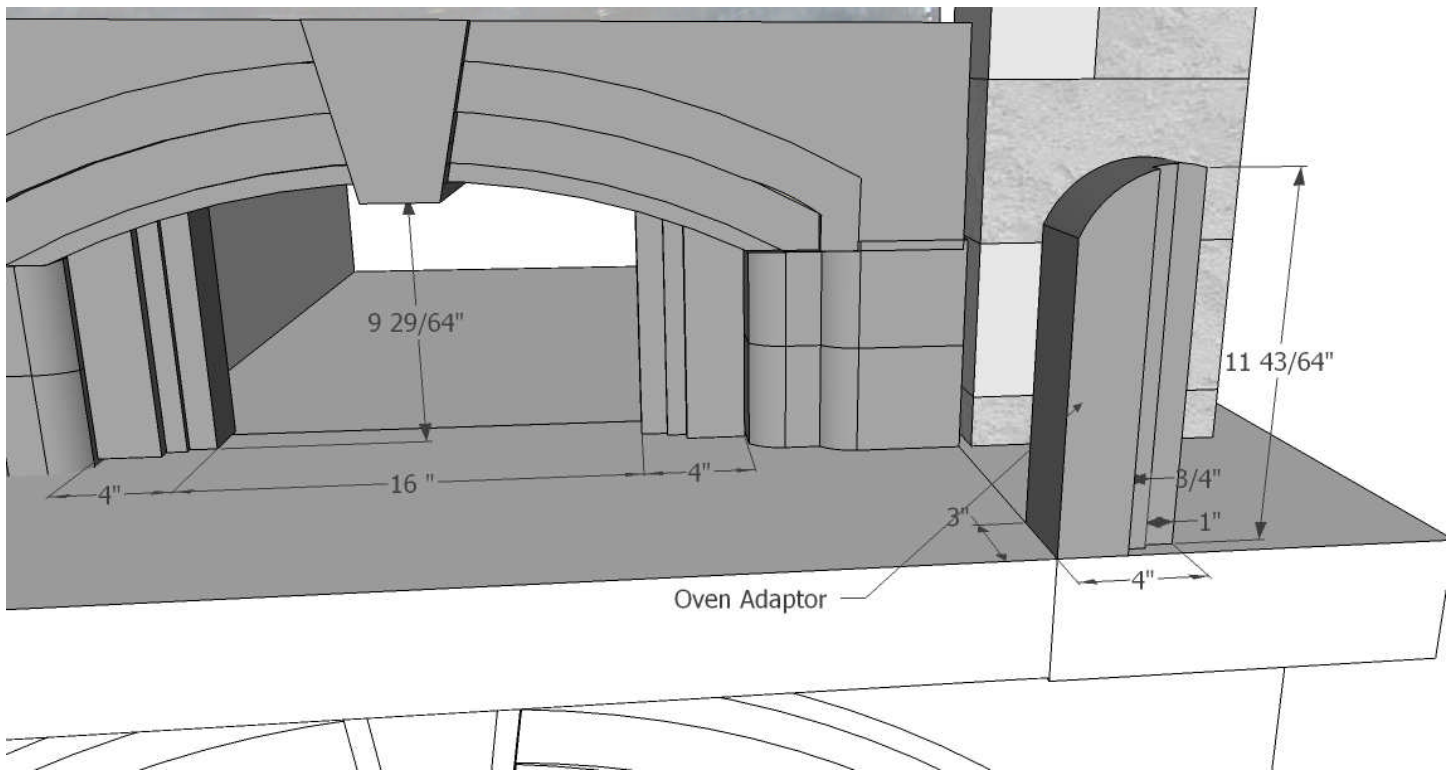
Prior to installing the headstone, measure the space between the cast leg stones to ensure the 24" opening. Apply concrete adhesive and install the small cast head stone onto the cast stone legs. Line up the cast details between the headstone and legs.

**The use of shims is required on this layer.**

**Capa 10-A: Reparto de colocación lápida**

Numero de Piezas= (1) Reparto Pequeña Lápida

Antes de instalar la reparto pequeña lápida, mida el espacio entre las piedras de la pierna del molde para asegurar el 24" que se abre. Aplique el pegamento concreto e instale la pequeña piedra de la cabeza del molde sobre las piernas de la piedra del molde. Alinéese los detalles del molde entre la lápida mortuoria y las piernas. Utilice las calzas proporcionadas para mantener la altura entre las capas. El uso de cuñas se requiere en esta

**Layer 10-B: Oven Leg Placement**

**Piece Count = (2) Cast Stone Oven Legs**

Apply concrete adhesive and install the 2 cast stone oven legs according to the photo making sure the back of the legs are tight against the front of the oven, check the opening dimensions as shown.

**Capa 10-B: Colocación de la Pierna del Horno**

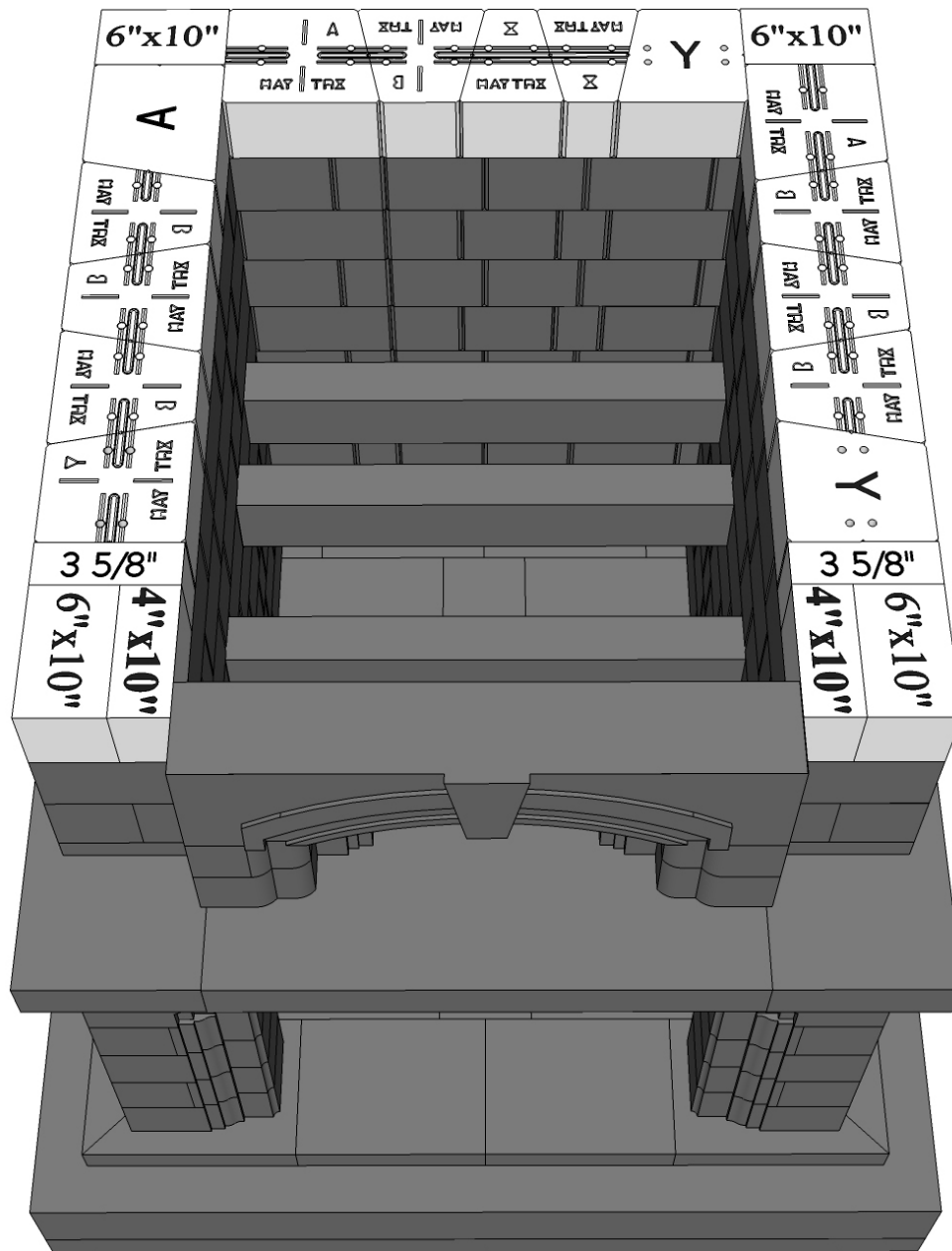
**Numero de Piezas = (2) Piernas de Piedra**

Aplice el pegamento concreto e instale las 2 piernas de piedra echadas del horno según el cuadro debajo de cerciorarse de la parte posterior de las piernas son apretado contra el frente del horno, comprueban las dimensiones de la abertura como se muestra.

**PRE-CUT**

# Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut MaytRx Wall Pizza Oven Kit

2011



**Layer 11:**

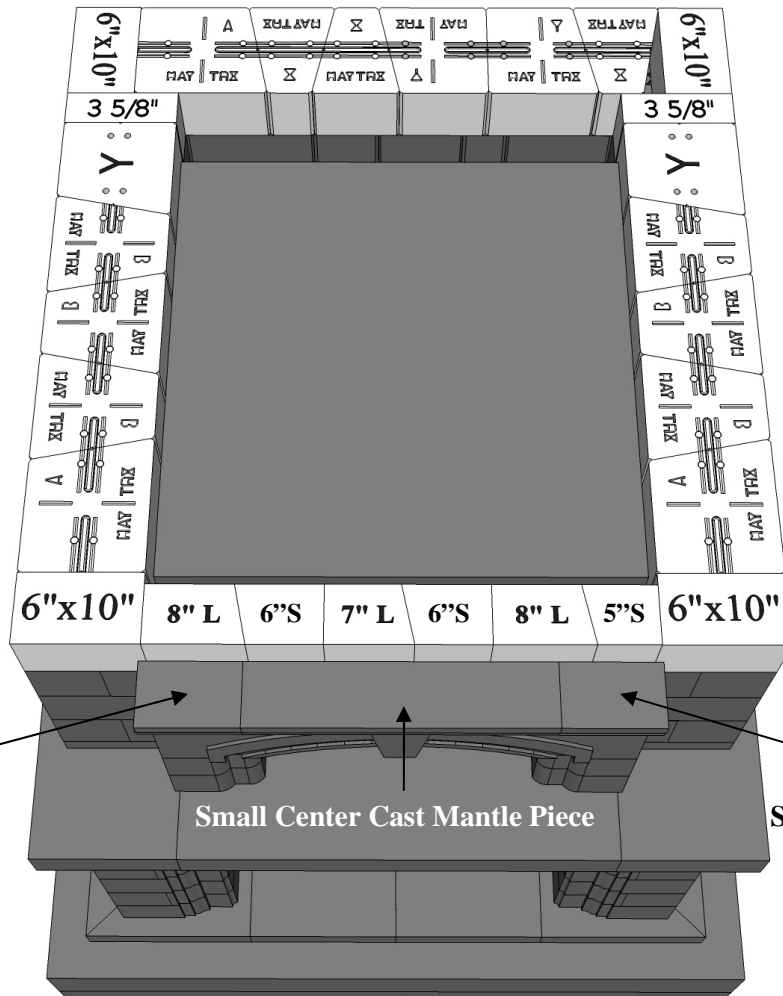
**Piece Count = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) 6x10\"/>**

**Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo.**

**Capa 11:**

**Numero de Piezas = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) Esquinas 6x10\", (2) Piedras Cortadas 3 5/8x10\", (2) 4x10\" Piedras Cortadas**

**Aplica el pegamento concreto e instalan piedras de la pared y cortan piedras según el cuadro abajo.**



Small Left Cast Mantle Piece

Small Center Cast Mantle Piece

Small Right Cast Mantle Piece

**Layer 12:**

**Piece Count = (3) A, (6) B, (3) X, (4) Y, (4) 6x10" Corners, (2) 3 5/8x10" Cut Stones, (1) 5" S, (2) 6" S, (1) 7" L, (2) 8" L Cut Stones, (3) Small Cast Mantel Pieces**

**Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo.**

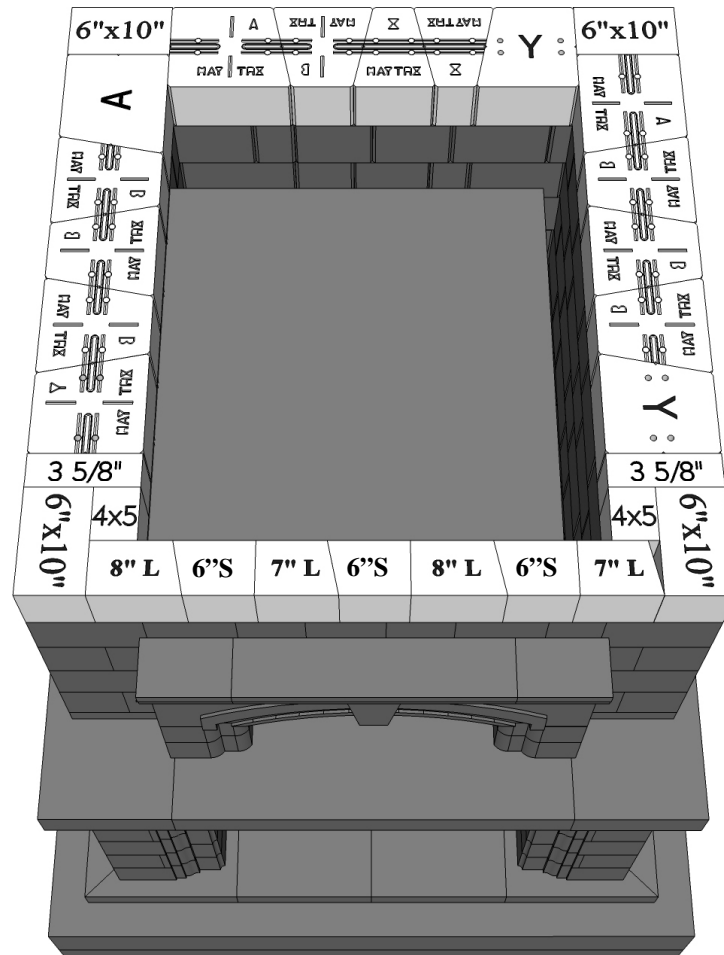
**Note: The front angle (L&S) cut stones are all oriented face out and are nominal 5" deep, each stone has one angle and one square end.**

**Capa 12:**

**Numero de Piezas = (3)A, (6) B, (3) X, (4) Y, (4) 6x10" Esquinas, (2) 3 5/8x10" Piedras Cortadas, (1) 5" S, (2) 6" S, (1) 7" L, (2) 8" L Piedras del Corte**

**Aplican el pegamento concreto e instalan piedras de la pared y cortaron piedras según el cuadro abajo.**

**Nota: El ángulo delantero (L&S) piedras cortadas son todas de cara orientada hacia fuera y son el nominal 5" profundamente, cada piedra tiene un ángulo y un extremo cuadrado.**

**Layer 13:**

**Piece Count = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) 6x10" Corners, (2) 3 5/8x10" Cut Stones, (2) 4x5" Cut Stones (3) 6" S, (2) 7"L, (2) 8"L**

**Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo.**

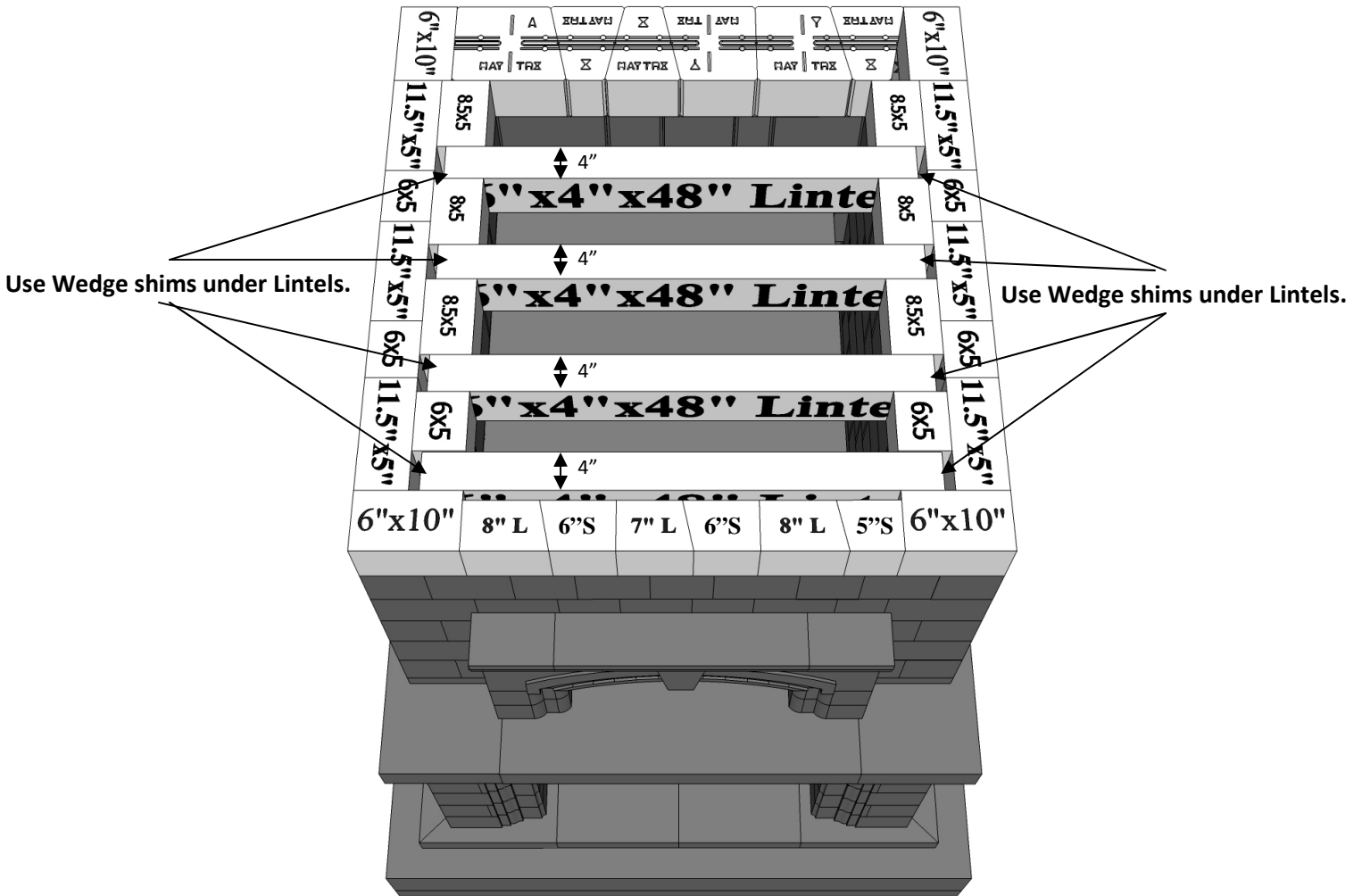
**Note: The front angle (L&S) cut stones are all oriented face out and are nominal 5" deep, each stone has one angle and one square end.**

**Capa 13:**

**Numero de Piezas = (3) A, (7) B, (2) X, (3) Y, (4) 6x10" Esquinas, (2) Piedras Cortadas 3 5/8x10", (2) 4x5" Piedras Cortadas (3) 6" S, (2) 7"L, (2) 8"L, (3) los Pequeños Pedazos de la Chimenea del Molde**

**Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo.**

**Nota: El ángulo delantero (L & S) piedras cortadas son todas de cara orientada hacia fuera y son el nominal 5" profundamente, cada piedra tiene un ángulo y un extremo cuadrado.**



**Layer 14:**

Piece Count = (1) A, (3) X, (2) Y, (4) 8.5x5" Cut Stones, (6) 11.5x5" Cut Stones, (6) 6x5" Cut Stones, (2) 8x5" Cut Stones, (1) 5"S, (2) 6"S, (1) 7"L, (2) 8"L, (4) 6"x 4"x 48" Lintels

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and lintels according to the photo. The lintels Will need to be shimmed to match the 6" height with the wall stones.

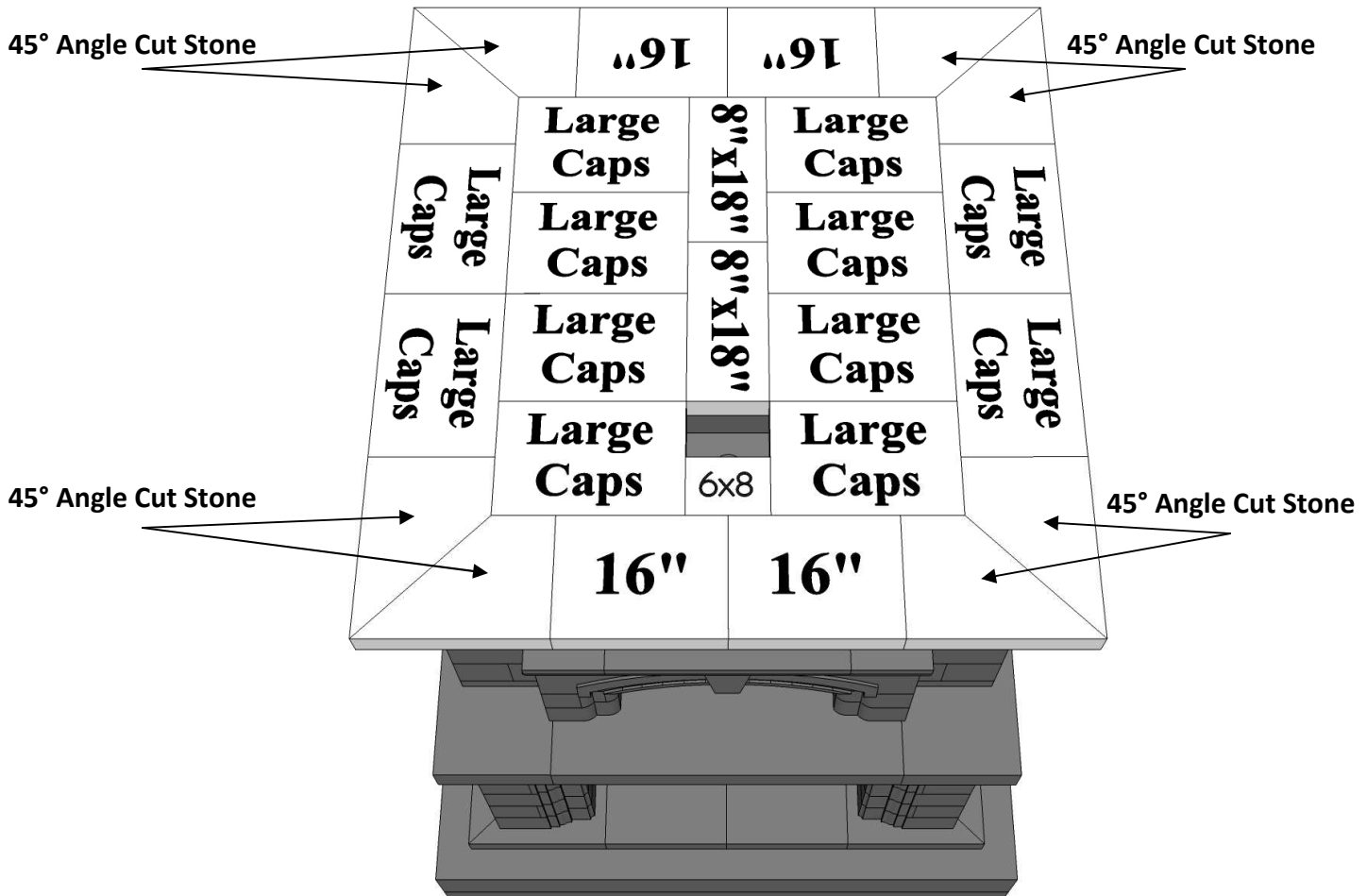
Note: The front angle (L&S) cut stones are all oriented face out and are nominal 5" deep, each stone has one angle and one square end.

**Capa 14:**

Numero de Piezas = (1) A, (3) X, (2) Y, (4) Piedras Cortadas 8.5x5", (6) Piedras Cortadas 11.5x5", (6) 6x5" Piedras Cortadas, (2) 8x5" Piedras Cortadas, (1) 5" S, (2) 6" S, (1) 7" L, (2) 8" L, (4) 6" x 4" x 48" dinteles

Aplicue el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte la piedra según el cuadro abajo. Los dinteles pueden necesitar ser calzado para emparejar las 6" alturas con las piedras de la pared.

Nota: El ángulo delantero (L&S) piedras cortadas son todas cara orientada hacia fuera y son el nominal 5" profundamente, cada piedra tiene un

**Layer 15:**

Note: Maytrx 3" Caps used on this layer

Piece Count = (12) Large Cap, (8) 45° Angle Cut Stones, (4) 16x12" Cut Stones, (2) 8x18" Cut Stones, (1) 6x8" Cut Stones

Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo.

Make sure you have an equal overhang from front to back and left to right.

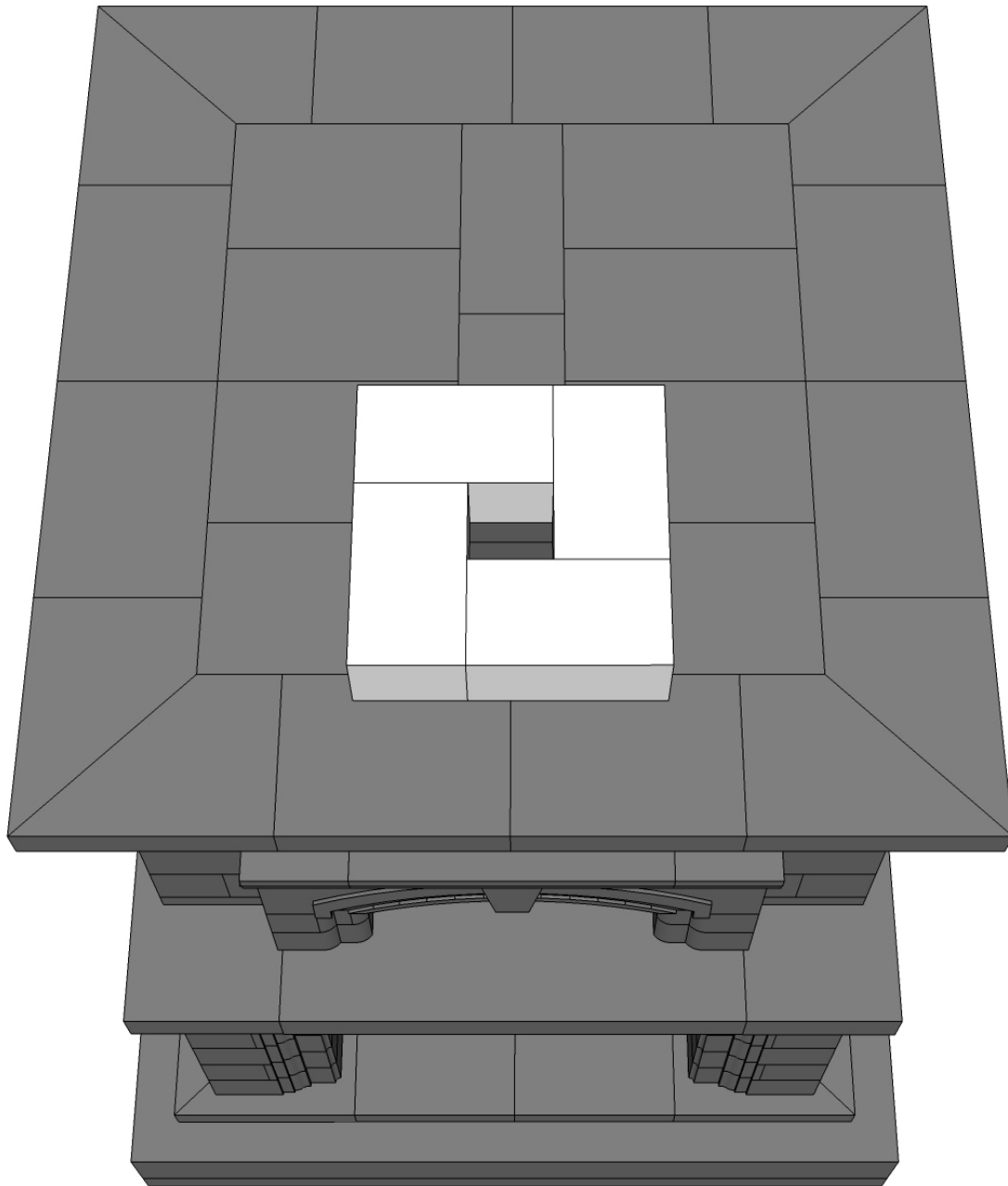
**Capa 15:**

Nota: Casquillos de Maytrx 3" usados en esta capa

Numero de Piezas = (12) Casquillo Grande, (8) Casquillos del Corte del Inglete 45°, (4) Cortes Grandes del Casquillo 16x12", (2) Piedras del Corte del Casquillo 8x18", (1) 6x8" Cortes Grandes del Casquillo

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo.

Cerciórese de le para tener una proyección igual del frente a trasero y a de izquierda a derecha.



**Layer 16:**

**Piece Count = (4) Column Stones**

**Apply concrete adhesive and install stones according to the photo creating a chimney around the steel chimney pipe.**

**Capa 16:**

**Numero de Piezas = (4) Piedras de la Columna**

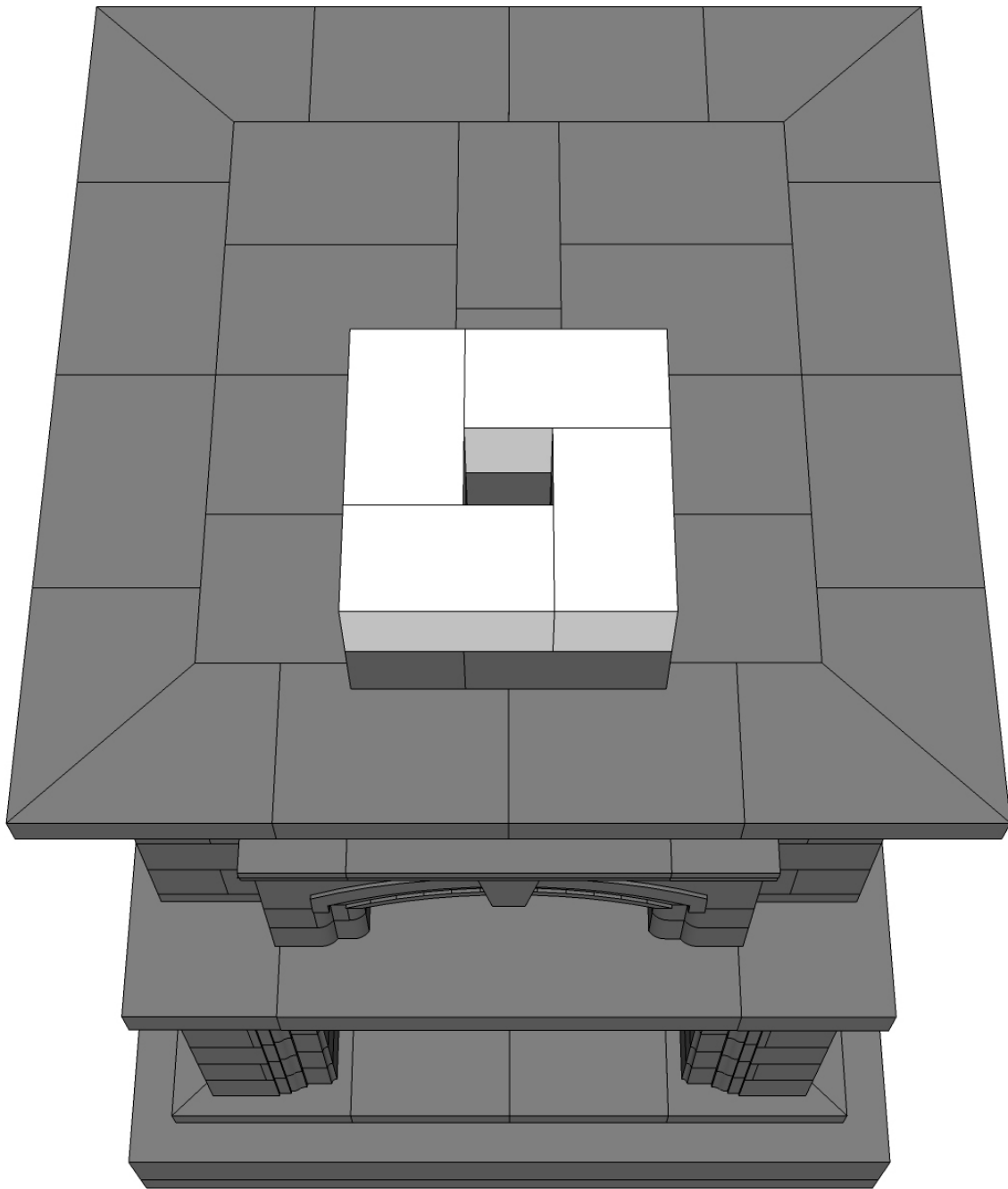
**Aplique el pegamento concreto e instale las piedras según el cuadro debajo de crear una chimenea alrededor de la pipa de acero de la chimenea.**



**PRE-CUT**

**Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Wall Pizza Oven Kit**

**2011**



**Layer 17:**

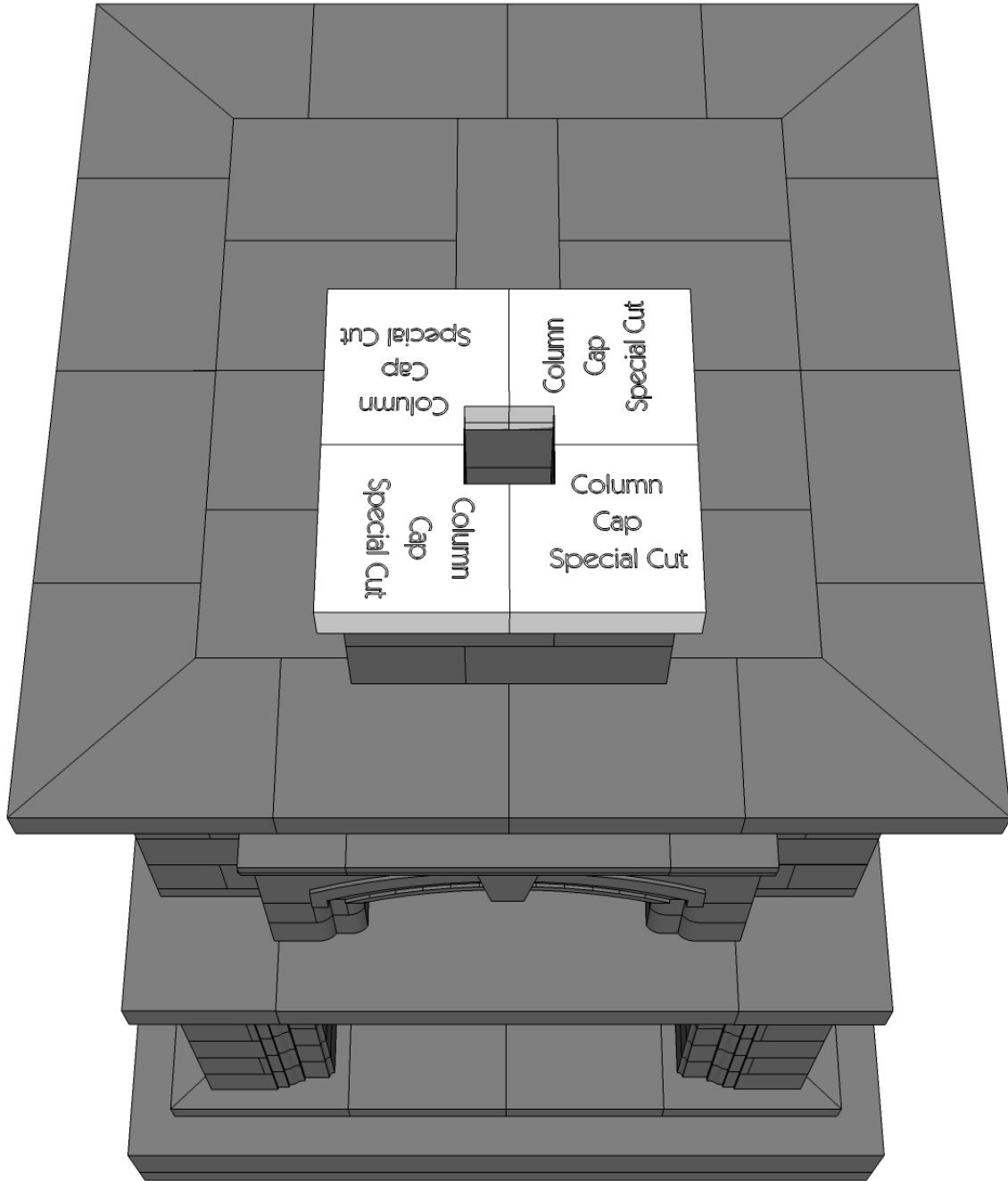
**Piece Count = (4) Column Stones**

**Apply concrete adhesive and install stones according to the photo.**

**Capa 17:**

**Numero de Piezas = (4) Piedras de la Columna**

**Aplique el pegamento concreto e instale las piedras según el cuadro abajo.**



**Layer 18:**

**Piece Count = (4) Column Cap Special Cut Stones**

**Apply concrete adhesive and install cap stones according to the photo.**

**Capa 18:**

**Numero de Piezas = (4) Piedras del Corte del Special del Casquillo de la Columna**

**Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de casquillo según el cuadro.**

**Flashing & Chimney Termination Cap**

Piece Count = (1) Chase Flashing, (1) Termination Cap.

Install the steel chase flashing over the chimney pipe and on top of the 4 piece concrete cap making sure the flange is facing upward as shown. Apply adhesive and center. Install termination cap on top of the chimney pipe sliding it down over the top of the flange on the chase flashing, this will prevent any debris from entering the chimney. You may trim the chimney pipe if necessary.

**Casquillo de terminación de la chimenea**

Numero de Piezas = (1) persecución destella, (1) casquillo de la terminación.

Instale la persecución de acero que destella sobre la pipa de la chimenea y encima de 4 pedazos el casquillo concreto que se cerciora de el reborde está haciendo frente hacia arriba como se muestra. Aplique el pegamento y céntrese. Instale el casquillo de la terminación encima de la pipa de la chimenea que lo resbala abajo sobre la tapa del reborde en la persecución que destella, ésta evitará que cualquier ruina entre en la chimenea. Usted puede ajustar la pipa de la chimenea en caso de necesidad.

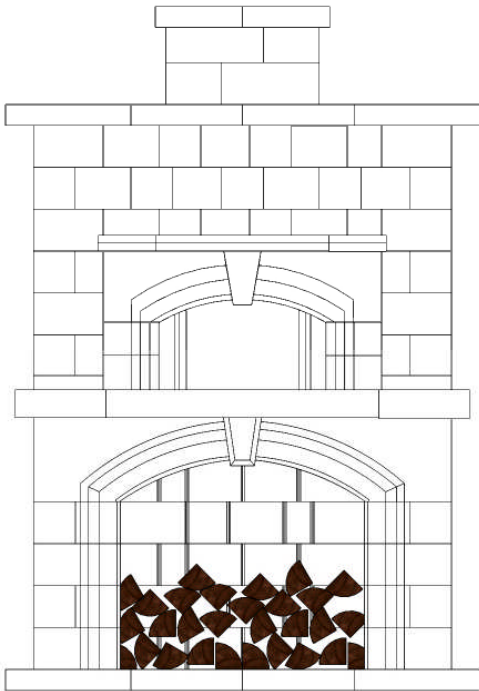


**PRE-CUT**

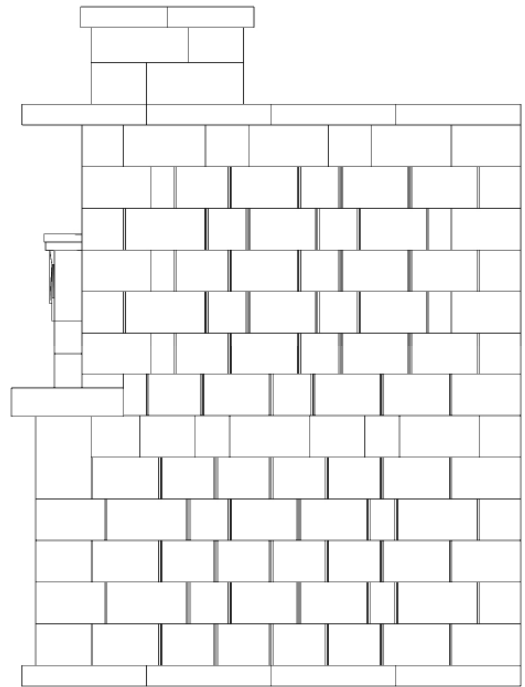
**Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut  
MaytRx Wall Pizza Oven Kit**

**2011**

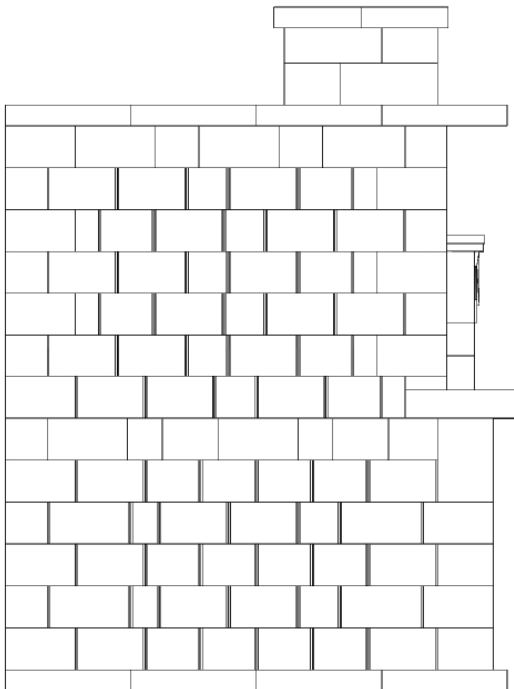
**VIEWS**



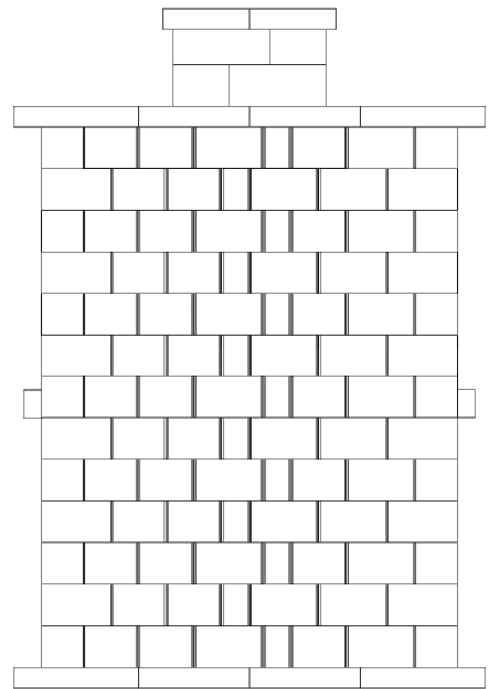
**Front**



**Right**



**Left**



**Rear**

**INITIAL CURING OF YOUR NEW CAMBRIDGE OVEN:**

It is of the utmost importance that your new Cambridge Pizza Oven undergoes a curing or “breaking in” period before firing to full heat. Your oven, although steel fiber reinforced, will still have some pockets of moisture present in its walls that have to be dried out gradually. If not heated slowly, the moisture will turn to steam and potentially cause cracks in the oven. Therefore, the use of rolled up paper, cardboard or small pieces of wood that when ignited would cause flames to lick the top of the oven should not be used until after the oven has been fully cured.

**Recommended procedure:** You may build your fire with wood in a separate location such as a grill until the wood is reduced to coals, transfer them to the center of the oven. You may also use natural charcoal briquettes (with no lighter fluid added) and transfer them from your grill to the oven. (Do not use lighter fluid when igniting the briquettes or in the future when firing up your oven at any time).

This procedure should be repeated for three days in a row. At the end of each day place the door over the entrance to keep heat in overnight. At the end of this time your oven should be sufficiently cured and all moisture should be dried out. Failure to follow these steps may void your oven warranty.

**Note:** You will notice small hairline cracks in your oven even after you have followed the recommended procedure. This is normal and is caused by the settling and expansion and contraction of the refractory dome. Start your first fire after curing slowly, gradually building up to a full flame. Your oven will heat up to pizza cooking temperature in less than one hour.

**Types of wood to use:** Most any hardwood is acceptable such as oak, apple, cherry, hickory, etc. You must not use pine or any wood that has a high sap content.

**CURADO INICIAL DE SU NUEVO HORNO DE CAMBRIDGE:**

Es primordial que su nuevo horno de la pizza de Cambridge experimenta un curado o la “adaptación” período antes de encender a calentar por completo. Su horno, aunque la fibra de acero reforzada, todavía tendrá algunos bolsillos de humedad presentes en sus paredes que tengan que ser desecadas gradualmente. Si no calentado lentamente, la humedad dará vuelta al vapor y potencialmente causará las grietas en el horno. Por lo tanto, el uso de rodado encima del papel, de la cartulina o de los pequeños pedazos de madera que cuando estaban encendidos harían las llamas lamer la tapa del horno no deben ser utilizados hasta después de que el horno se haya curado completamente.

**Procedimiento recomendado:** Usted puede construir su fuego con madera en una localización separada tal como una parrilla hasta que la madera se reduzca a los carbones, los transfiere al centro del horno. Usted puede también utilizar briquetas naturales del carbón de leña (sin un líquido más ligero agregado) y transferirlas de su parrilla al horno. (No utilice un líquido más ligero al encender las briquetas o en el futuro al encender para arriba su horno en cualquier momento). Este procedimiento se debe repetir por tres días en una fila. En el extremo de cada lugar del día la puerta sobre la entrada para mantener calor adentro de noche. En el final de este tiempo su horno debe ser curado suficientemente y toda la humedad debe ser desecada. La falta de seguir estos pasos puede anular su garantía del horno.

**Nota:** Usted puede todavía notar las pequeñas grietas de rayita en su horno incluso después usted ha seguido el procedimiento recomendado. Esto es normal y es causada por el establecimiento y la extensión y la contracción de la bóveda refractaria. Comience su primer fuego después de curar lentamente, gradualmente aumentando hasta una llama llena. Su horno calentará hasta temperatura de cocción de la pizza sobre menos de una hora.

**Tipos de madera a utilizar:** La mayoría de la cualquier madera dura es aceptable por ejemplo roble, manzana, cereza, nuez dura, el etc. Usted no debe utilizar el pino o ninguna madera que tenga un alto contenido de la savia.

**Wood Fired Pizza Dough Recipe (for approx 12-15 ten inch pizzas):****Ingredients:**

6  $\frac{3}{4}$  loosely filled cups all purpose flour (imported “flour type 00” is best but all purpose will work well.)

$\frac{1}{2}$  oz. active dry yeast (or one tablespoon)

Two teaspoons salt

Two full cups hot tap water

Optional-two tablespoons sugar for crispy crust

(Cut ingredients in half if you wish for smaller groups)

1. Mix together all of the dry ingredients first, then slowly add the water. Keep kneading the dough thoroughly until it is smooth. Cover with a towel and place in a warm area.
2. Let the dough rise once (about one hour). Punch it down and knead again.
3. Let the dough rise a second time for one hour.
4. After it has risen, punch it down and use it to make your pizzas.

(Tip: Flour the outside of your dough by rolling it top and bottom on a plate covered in loose flour. This will make your dough easier to work with)

**Making Your Pizza:**

On a lightly floured surface, such as a piece of smooth marble, granite or other suitable preparation area, take a section of dough and either use a rolling pin to flatten it out or work it with your hands and fingers into an approximately 10 inch round, thin layer. Do not be concerned if you do not get a perfect circular pizza. It will not affect the taste. Do make sure that it is uniformly flat so it bakes evenly.

Take your pizza sauce, spiced with your favorite herbs and spread evenly around the surface of the pizza. Use fresh mozzarella cheese cut thin and spread on top of the sauce. Any other topping of your choice can be applied at this time such as pepperoni, sausage or vegetables. Quickly slide the metal pizza peel under your pizza for placement into the oven.

The oven should be between 750-800 degrees Fahrenheit. A good way to test your temperature and to get acquainted with your oven is to cook your dough without any sauce or toppings and see how long it takes to bake. It should be ready in less than 2 minutes. With tools provided in kit, move the fire and coals to either the right or left side of the oven, brush area clean and cook pizza on the side opposite the fire. After about one minute, with the tool provided, turn your pizza 180 degrees so it is evenly exposed to the heat and allow it to finish cooking. Pizzas will typically cook in 90 to 120 seconds. If the temperature begins to lower, simply place another log on top of the glowing coals and in a short time the oven will heat up to peak performance.

**Receta encendida maderada de la pasta de la pizza (para aproximadamente 12-15 diez pizzas de la pulgada):**

**Ingredientes:**

6 3/4 basos de harina de uso múltiple libremente llenada (el “tipo de harina importado 00” es el mejor pero de uso múltiple trabajará bien.)

½ onza. levadura seca activa (o una cuchara de sopa)

Sal 2 cucharillas

2 tazas de agua caliente

Opcional 2 cucharas de sopa de Azúcar para la corteza curruscante

(Ingredientes corte por la mitad si usted desea para grupos más pequeños)

1. Mezcle juntos todos los ingredientes secos primero, después agregue lentamente el agua. Guarde el amasar de la pasta a fondo hasta que sea lisa. Cubierta con una toalla y lugar en un área caliente.

2. Deje la pasta levantarse una vez (cerca de una hora). Perfórela abajo y amásela otra vez.

3. Deje la pasta levantarse una segunda vez para una hora.

4. Después de que se haya levantado, perfórela abajo y utilícela para hacer sus pizzas.

(Extremidad: Flour el exterior de su pasta rodándolo superior e inferior en una placa cubierta en harina floja. Esto hará su pasta más fácil trabajar con)

**Fabricación de su pizza:**

En una superficie ligeramente floured, tal como un pedazo de mármol liso, el granito o la otra área conveniente de la preparación, toma una sección de la pasta y utilice un perno de balanceo para aplanarlo hacia fuera o para trabajarlo con sus manos y dedos en aproximadamente 10 pulgadas redondas, de capa delgada. No se trate si usted no consigue una pizza circular perfecta. No afectará al gusto. Cerciórese de que sea uniformemente plana así que cuece al horno uniformemente.

Tome su salsa de la pizza, condimentada con sus hierbas preferidas y sepárese uniformemente alrededor de la superficie de la pizza. Utilice el queso fresco de la mozzarella cortado delgadamente y sepárese encima de la salsa. Cualquier otro desmoche de su opción puede ser aplicado en este tiempo tal como salchichones, salchicha o vehículos. Resbale rápidamente la cáscara de la pizza del metal debajo de su pizza para la colocación dentro del horno.

El horno debe estar entre 750-800 grados Fahrenheit. Una buena manera de probar su temperatura y de conseguir conocida con su horno es cocinar su pasta sin ninguna salsa o desmoches y considerar cuánto tiempo toma para cocer al horno. Debe estar lista en menos de 2 minutos. Con las herramientas proporcionadas en kit, mueva el fuego y los carbones al lado izquierdo correcto o del horno, cepille el área limpia y cocine la pizza en el lateral enfrente del fuego. Después de que cerca de un minuto, con la herramienta proporcionada, dé vuelta a su pizza 180 grados así que se expone uniformemente al calor y permite que acabe de cocinar. Las pizzas cocinarán típicamente en 90 a 120 segundos. Si la temperatura comienza a bajar, ponga simplemente otra tapa de la conexión de los carbones que brillan intensamente y en un breve periodo de tiempo el horno calentará hasta funcionamiento máximo.