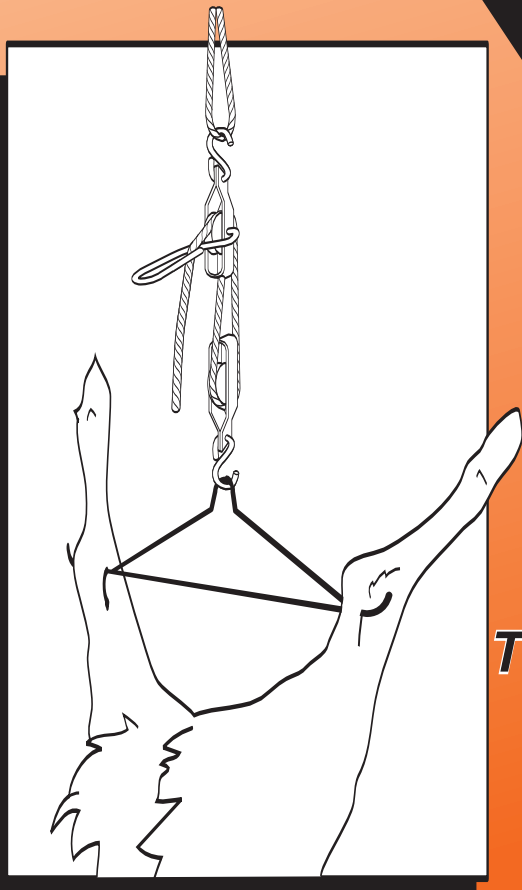


To Brake:

Easily maneuver rope into wedge of brake lever (A). Allow rope to then lift the brake lever into lock position (B).

To Release:

Pull down to dislodge rope from wedge. Rope is now free to be raised or lowered to desired height and relocked.



**TESTED
TO 500 LBS
4:1 Weight
Reduction**

MLS01-V

Magnum Lift System

Details
on back

LISTED FEATURES

- Weight-reducing pulley system provides single person lift ability.
- Supports by the hind legs to enhance draining and cooling.
- Unique locking device (see illustration).
- Twist and tangle free, rot-resistant polypropylene rope.
- Light & Compact – Easy & space saving transport & storage.
- Tested to 500 lbs.
- Numerous off-season uses.

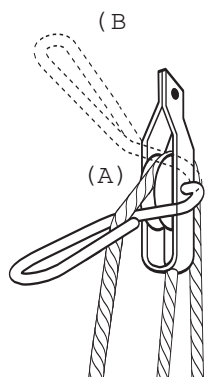
USAGE INSTRUCTIONS

TO BRAKE:

Easily maneuver rope into wedge of brake lever (A), allow rope to then lift into locking position (B).

TO RELEASE:

Pull down, dislodging rope from wedge, rope is now free to be raised or lowered to desired height and relocked.



PROCESSING INSTRUCTIONS

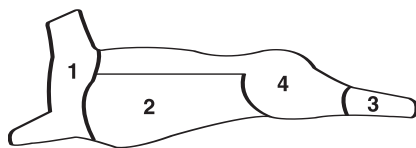
How your Big Game animal has been processed has a great deal to do with the taste of your venison.

1. **FIELD DRESSING:** Take care not to cut into the intestines or stomach when opening the cavity. Have the animal with head end elevated if possible. Break the pelvic bone, and then pull out the entrails. In the event the animal has been gut shot, it may be a good idea to rinse the cavity with water.

2. **SKINNING:** Begins after the animal has been hung by the back legs. Start by cutting inside the thigh up to and around legs (just below gambrel). Be careful not to cut the tendon. Pull hide down over rump. Raise carcass by pulling on rope and locking to desired height. Pull hide off down to front legs. Cut inside and around front legs to the knee. Pull hide down neck to head. Remove head to allow blood to drain from carcass. The hide is a good insulator and will retain heat, so skin the animal as quickly after reaching camp as possible. You may want to use a game bag to protect the meat once the hide is off.

With a small axe or a good knife, open the rib cage down to the neck. Remove windpipe and other tissue that still remains from field dressing. This will allow the cavity to drain properly.

3. **BONING:** This is simply a procedure of removing the meat from the bone. Do this within a day if the temperature is warm and up to five days if cool conditions allow. When doing your own butchering, only prime cuts will be used for steaks and roasts. The tougher, more muscled areas, such as the lower part of the thighs, front shoulders, and neck will be used for ground venison or sausage. Meat from areas 1, 2 and 3 should be removed from bone and used for ground venison and sausage. These parts are more fibrous and less tender. Take care to cut off and discard heavy tendons and thick tallow. Meat from area 4 is used for steaks and roasts. Remove all connective tissue and cut only across the grain into slices 1/2" to 3/4" thick. If you wish to make summer sausage, we recommend taking the sausage meat to your favorite locker. Have the butcher blend one part ground beef to two parts venison.



4. **WRAPPING & FREEZING:**

Double wrap enough meat for a meal in freezer paper, and then freeze.

PARTICULARITÉS

- la Poids-réduction du système de poulie fournit des capacités simples d'ascenseur de personne.
- Appuis par les jambes de derrière pour augmenter vidanger et se refroidir.
- Dispositif de fermeture unique (voir l'illustration).
- Tordez et embrouillez la corde libre et putréfaction-résistante de polypropylène.
- Lumière et contrat - transport et stockage facile et de l'espace d'économie.
- Examiné à 500 livres.
- Utilisations nombreuses de morte saison.

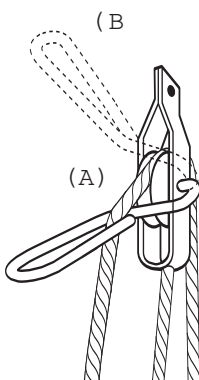
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

BLOCAGE :

Manoeuvrez facilement la corde dans la cale du levier de frein (A), permettent à la corde de se soulever alors dans la position de blocage (B).

RELACHMENT :

Abaissez, en délogant la corde de la cale, la corde est maintenant libre pour être augmentée ou abaissée à la taille désirée et pour être refermée.



TRAITEMENT DES INSTRUCTIONS

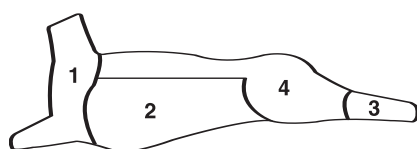
Comment votre grand gibier a été traité a beaucoup pour faire avec le goût de votre venaison.

1. **NETTOYAGE:** Faites attention pour ne pas couper en intestins ou estomac en ouvrant la cavité. Ayez l'animal avec l'extrémité principale élevée si possible. Cassez l'os pelvien, et puis retirez les entrailles. En cas que l'animal a été projectile d'intestin, il peut être une bonne idée de rincer la cavité avec de l'eau.

2. **DEPOUILLAGE:** Commence après que l'animal ait été accroché par les jambes arrières. Commencez par couper à l'intérieur de la cuisse jusqu'et autour derrière les jambes (juste au-dessous du gambrel). Faites attention à ne pas couper le tendon. Abaissez la culotte d'excédent de peau. Soulevez la carcasse par la traction sur la corde et la fermeture à la taille désirée. Retirez la peau vers le bas aux jambes avant. Coupez à l'intérieur et autour des jambes avant au genou. Traction de peau cou vers le bas à diriger. Enlevez la tête pour permettre au sang de s'écouler carcasse. La peau est un bon isolateur et maintiendra la chaleur, pèlent ainsi l'animal aussi rapidement après atteinte du camp comme possible. Vous pouvez vouloir employer un sac de jeu pour protéger la viande une fois que la peau est éteinte.

Avec une petite hache ou un bon couteau, ouvrent le camp de nervure vers le bas au cou. Enlevez le windpipe et tout autre tissu qui reste toujours du dressage de champ. Ceci permettra à la cavité de s'écouler correctement.

3. **NETTOYAGE DES OS:** C'est simplement un procédé d'enlever la viande de l'os. Faites ceci dans un jour si la température est chaude et jusqu'à cinq jours si les conditions fraîches laissent. En faire votre propre abattage, seulement des coupes de perfection seront employées pour des biftecks et des rôtis. Les secteurs plus durs et plus musculeux, tels que la partie plus inférieure des cuisses, des épaules avant, et du cou seront employés pour la venaison ou la saucisse moulue. De la viande des secteurs 1, 2 et 3 devrait être enlevée de l'os et être employée pour la venaison et la saucisse moulues. Ces pièces sont plus fibreuses et moins tendres. Faites attention pour découper et jeter les tendons lourds et le suif épais. De la viande du secteur 4 est employée pour des biftecks et des rôtis. Enlevez tout le tissu connectif et coupez seulement à travers le grain en de tranches 1/2" au 3/4" profondément. Si vous souhaitez faire la saucisse d'été, nous recommandons de prendre la viande de saucisse dans votre casier préféré. Ayez le mélange de boucher une part de boeuf haché à deux parts de venaison.



4. **EMBALLAGE ET CONGÉLATION:**

La double enveloppe assez de viande pour un repas, en papier de congélateur, et gèlent alors.

CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS

- la Peso-reduccio'n del sistema de la polea proporciona sola capacidad de la elevación de la persona.
- Ayudas por las piernas traseras para realizar el drenaje y refrescarse.
- Dispositivo de fijación único (véase la ilustración).
- Tuerza y enrede la cuerda libre, putrefaccio'n-resistente del polypropylene.
- Luz y acuerdo - transporte y almacenaje del ahorro fácil y del espacio.
- Probado a 500 libras.
- Aplicaciones numerosas del off-season.

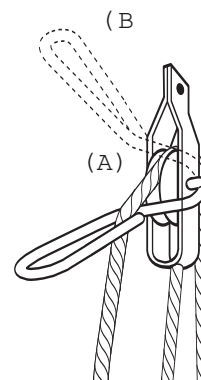
INSTRUCCIONES DEL USO

PARA FRENAR:

Maniobre fácilmente la cuerda en la cuña de la palanca del freno (A), permiten que la cuerda entonces levante en la posición de fijación (B).

PARA LANZAR:

Tire hacia abajo, desalojando la cuerda de cuña, la cuerda está libre ahora ser levantado o ser bajado a la altura deseada y ser cerrado con llave.



PROCESO DE INSTRUCCIONES

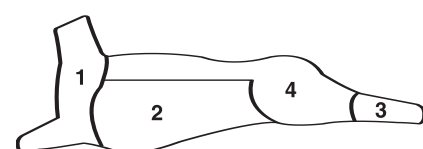
Cómo se ha procesado su animal de caza grande tiene mucho hacer con el gusto de su carne de venado.

1. **PREPARACIÓN DEL CAMPO:** Tome el cuidado para no cortar en los intestinos o el estómago al abrir la cavidad. Tenga el animal con el extremo principal elevado si es posible. Rompa el hueso pélvico, y después saque las entrañas. En el acontecimiento que el animal ha sido tiro de la tripa, él puede estar una buena idea de aclarar la cavidad con agua.

2. **DESOLLAR:** Comienza después de que el animal haya sido colgado por las piernas traseras. Comience cortando dentro del muslo hasta y alrededor de las piernas (apenas debajo de gambrel). Tenga cuidado de no cortar el tendón. Tire hacia abajo la grupa del excedente de la piel. Levante la caparazón tirando en cuerda y trabándose a la altura deseada. Quite la piel abajo a las piernas delanteras. Corte dentro y alrededor de las piernas delanteras a la rodilla. Tirón de la piel cuello abajo a dirigir. Quite la cabeza para permitir que la sangre escurra caparazón. La piel es un buen aislador y conservará calor, pela tan el animal tan rápidamente después de alcanzar el campo como sea posible. Usted puede desear utilizar un bolso del juego para proteger la carne una vez que la piel esté apagada.

Con un hacha pequeña o un buen cuchillo, abre la jaula de la costilla abajo en el cuello. Quite el windpipe y el otro tejido fino que todavía permanece de la preparación del campo. Esto permitirá que la cavidad drene correctamente.

3. **DESHUESADO:** Éste es simplemente un procedimiento de quitar la carne del hueso. Haga esto dentro de un día si la temperatura es caliente y hasta cinco días si las condiciones frescas permiten. Al hacer su propio matar, solamente los cortes de la prima serán utilizados para los filetes y las carnes asadas. Las áreas más resistentes, más musculosas, tales como la parte más inferior de los muslos, de los hombros delanteros, y del cuello serán utilizadas para la carne de venado o la salchicha de tierra. La carne de las áreas 1, 2 y 3 se debe quitar del hueso y utilizar para la carne de venado y la salchicha de tierra. Estas piezas son más fibrosas y menos blandas. Tome el cuidado para cortar y para desecar los tendones pesados y el sebo grueso. La carne del área 4 se utiliza para los filetes y las carnes asadas. Quite todo el tejido fino conectivo y corte solamente a través del grano en de las rebanadas 1/2" al 3/4" densamente. Si usted desea hacer la salchicha del verano, recomendamos el llevar de la carne de la salchicha su armario preferido. Tenga la mezcla del carnicero una porción de carne picada a dos porciones de carne de venado.



4. **EL ENVOLVERSE Y EL CONGELAR:**

El abrigo doble bastante carne para una comida en papel del congelador, y entonces congela.



BGHA, INC.
1820 North Redding Avenue
P.O. Box 382
Windom, MN 56101
Toll Free (800) 268-5077
www.biggametreestands.com



Magnum Lift System (MLSD1-V)

Made in China