

ZOENOX

제품 사용설명서

Smart Wine Saver
New Bottle for New Wine!

SEALVINO

INDEX

제품 안내	-----	03
제품 특징	-----	04
제품 구성	-----	05
제품관리	-----	06
사용 방법 및 주의사항	-----	08
제품 사양	-----	14
Q & A	-----	15
품질 보증	-----	16



“New Bottle for New Wine, ZOENOX”

- 매일 한 잔의 레드 와인은 건강에 도움을 줍니다.

- 프렌치 패러독스 : 날마다 레드 와인을 조금씩 마신 사람들은 심혈관계 질환이 적고 뇌 노화 방지에 효과가 있습니다. (레스베라트롤의 항산화 효능)
- 미국 암협회 여성 1인당 1일 와인 허용량은 1잔 (125~150ml) 입니다.

- 750ml 1병에서 5~6잔이 나오므로 1병으로 5~6일 마실 수 있으면 가장 경제적입니다.

“그러나 와인은 모든 식음료 가운데 가장 빨리 산패됩니다.

산패는 산소접촉에 의해 발생합니다. 진공 밀폐는 가장 확실한 산패 방지법입니다.

와인의 산패를 방지하는 진공밀폐기술을 여타 식음료에 적용하면 더욱 효과적입니다.

조이녹스는 와인 뿐 아니라 사케 등 주류, 콜드브루 커피, 차가운 차, 우유, 주스 등의 산패 방지에도 효과적입니다.”

- 왜 냉장 보관이 중요한가?

- 온도가 10도 증가하면 화학반응 속도는 두 배 정도 증가합니다.
(Arenius 방정식)
- 조이녹스를 상온보다 10~20도 이상 낮은 셀러나 냉장실에 보관하면 산화 반응속도를 1/2~1/4로 늦출 수 있습니다.
- 좁은 냉장실에 눕혀 보관이 가능합니다.
열 수축 팽창에 관계없이 진공 상태가 유지되며 음식 냄새가 침투하지 못합니다.
- 다른 와인 세이버의 미지근한 상태가 아닌 최적 음용 온도에 즐길 수 있습니다.

제품 특징

기존 와인 보존 용품의 문제점

- 비활성 가스(질소, 아르곤 등) 충전방식을 제외한 기존의 와인 세이버들은 병 내 공기층을 완전히 제거하지 못해 산화방지 효과가 미미합니다.
- 가스 충전 방식은 가장 효과가 뛰어나지만 고가의 일회용 가스를 충전하는 부담이 있습니다.

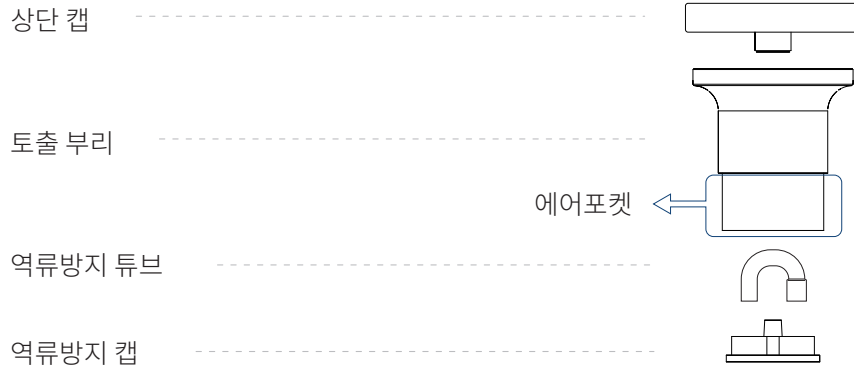
ZOENOX의 특징

- 조이녹스는 주사기 앰플 내 액체 용적이 줄어들어도 추가적인 공기 유입이 없어 주사액이 변질되지 않는 원리를 응용하였습니다.
 - 병내 공기층이 완전히 제거되므로 산화반응 자체가 차단됨
- 조이녹스는 일회용 산화방지제가 필요 없으므로 반영구적으로 사용 가능하며 병을 눕혀 셀러 이용 및 휴대 이동이 가능합니다.
- 조이녹스는 반복 사용 시에도 병 내로 공기가 유입되지 않는 와인세이버입니다. (Vacuum Dispensing 기능)
- 조이녹스는 병을 뒤집어도 병목의 역류방지 캡을 통과한 공기가 역류하지 않습니다. (최상의 병내 산패 방지 기능)

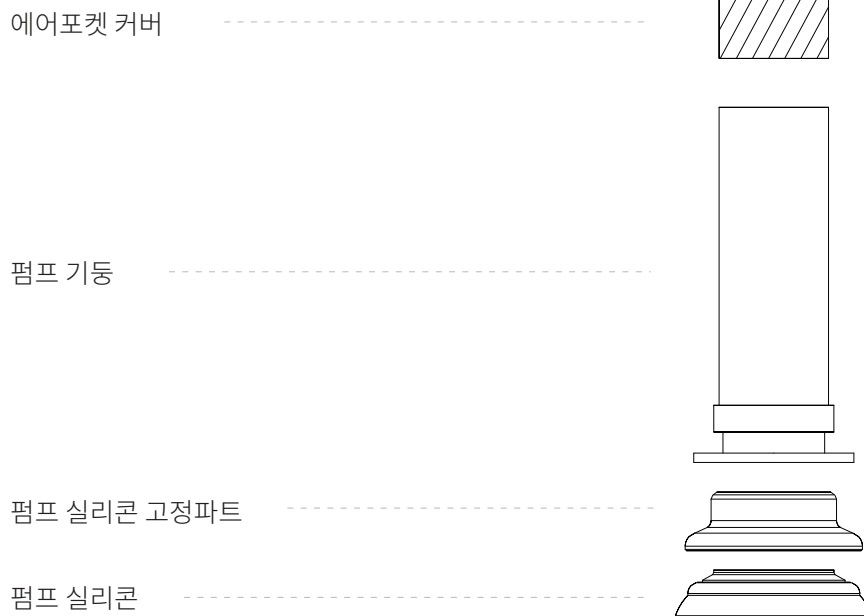


제품 구성

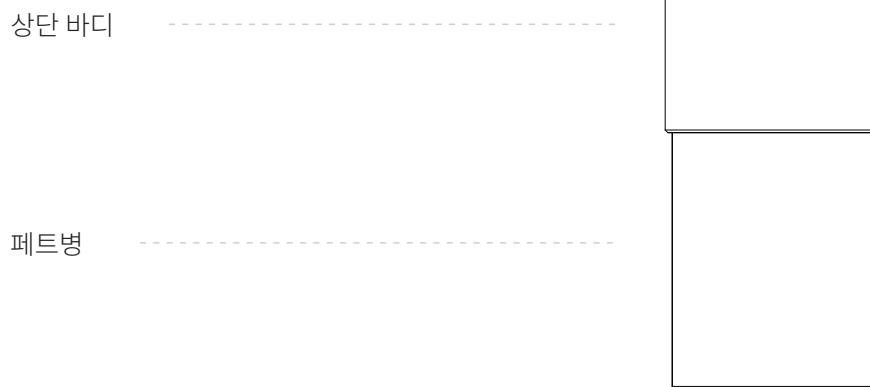
토출파트



병목파트



병파트



- 사용 후 즉시 흐르는 물에 세척하면 세제를 사용하지 않고도 재사용이 가능합니다.
- 세척 후에도 와인이 잔류되었다면 중성세제로 세척하십시오.
- 토출 부리는 뜨거운 물에 담그면 변형될 수 있으므로 반드시 40도 이하의 물에서 세척하세요.
- 토출부리의 도관과 역류방지 튜브는 세척솔로 세척해 주세요.
실리콘 부품들(역류방지 튜브, 펌프 실리콘)은 열탕 소독이 가능합니다.
- 실리콘 부분에 와인 냄새가 배어들면 쌀뜨물이나 베이킹 파우더를 희석한 물에 담가두면 탈취 효과가 있습니다. 실리콘 부분을 오븐에서 10분간 200도로 베이킹하면 냄새 제거에 더욱 효과적입니다.

ZOENOX 조립 순서



1



2

★ 튜브 결합



3

★ 역류방지 캡 결합



4

★ 펌프실리콘 결합



5

★ 펌프실리콘이 나사선에 걸리지 않도록 당겨줍니다.



6

★ 펌프실리콘고정파트 결합



7

★ 커버 결합



8

5개 파트



9

★ 펌프기동/페트병 결합



10

★ 몸통 회전 결합

※조립의 역순으로 분해를 진행하십시오.

사용전 밀봉 확인 방법

※세척 후 조립하여 사용하기 전 물을 채워 확인하세요.



1) 세척한 조이нок스 병을 조립할 때, 역류 방지 캡과 ② 토출파트를 조립하기 전에 ① 에어 포켓 커버를 제거하십시오.

2) 남은 병 부품을 순서대로 조립하고 물을 채우세요.

3) 나사를 완전히 조이고 상단캡을 누를 때 병목과 ② 토출파트 사이의 ③ 접합부에서 누수가 있는지 확인하세요.

4) 물이 새는 경우 ② 토출파트를 최대한 잠가 주십시오.
(고무 장갑등을 착용하고 조여주면 더 효과적입니다.)
다시 상단캡을 눌러 테스트 해보세요.

5) 여전히 새는 경우 해당 문제를 동영상으로 촬영하여
고객 서비스 센터(sealvino@naver.com)로 전달해 주세요.

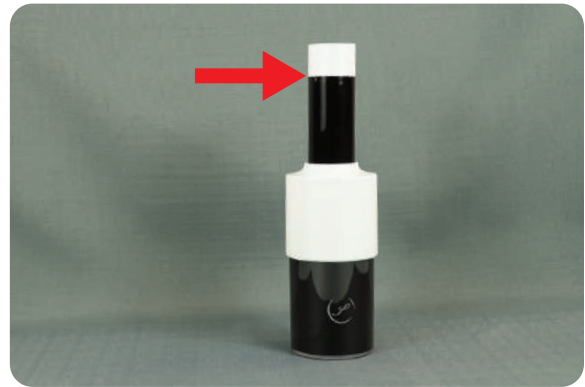


사용 방법

1) 사용법이 익숙해지기 전까지 물을 담아 테스트하시고 사용법을 충분히 인지한 다음 사용하십시오.

2) 투명 토출 파트를 분리한 상태에서 표시된 부분까지 와인을 옮겨 담습니다. 표시된 선 위로 담으면 토출부리 체결시 와인이 넘치므로 주의하세요.

- 대부분의 와인은 첫 잔의 상태가 가장 좋습니다.
- 750ml 한 병에서 한 잔을 제외하고 최대 600ml까지 옮겨 담을 수 있습니다.
- 개봉 직후 와인을 마시기 전 곧바로 옮겨 담으면 보존 효과가 극대화됩니다.



3) 토출 파트를 병목에 체결합니다.



-
- 4) 상단캡을 거의 끝까지 잠근 상태로 병목을 살짝 위아래로 반복해서 움직이면 기포가 에어포켓으로 몰리면서 병 안의 공기가 모두 배출됩니다.

공기를 제거하는 과정에서 소량의 와인이 토출부리에서 흘러내리므로 병을 뒤로 조금 기울이거나 와인잔을 받쳐 주세요.



- 5) 작은 기포만 남으면 상단 캡을 누르면서 완전히 잠급니다. 이때 토출부리에 잔을 받치거나 병을 기울여 토출파트에 고여 있는 와인이 잔에 떨어지게 합니다.

토출 부리에 묻어있는 와인을 크리너로 닦아 냅니다.



6) 병을 거꾸로 뒤집어 병 내 공기가 완전히 제거된 것을 확인합니다.



7) 기포가 아직 남아있으면 상단 캡을 느슨하게 풀어주고 병목을 살짝 위아래로 움직여 배출관을 통해 기포를 완전히 배출시킨 후, 캡을 지그시 누르면서 잠가줍니다.

내용물이 새지 않도록 토출파트를 잡고 상단 캡을 끝까지 잠가주세요.

8) 진공 밀폐된 조이녹스를 냉장실이나 와인셀러에 보관하십시오.

보관된 와인 따르기

9) 보관된 와인을 마시려면 상단 캡을 열고 병목을 눌러 와인을 따릅니다.

이 때 토출파트와 상단 캡 사이에 3mm 정도 간격을 확인합니다.



투명 토출파트와 상부 캡의 간격이 2~3mm 정도 벌어진 상태에서 손바닥으로 올려놓고 살짝 누르면 와인이 원활하게 흘러나옵니다. 이보다 적게 열리면 토출구가 일부만 열려서 와인이 지저분하게 나올 수 있습니다.



10) 병목이 짧아지면 와인잔을 기울여 따르기 불편할 수 있습니다.

이 때에는 조이нок스를 두 손으로 들고 바닥에 놓인 와인잔에 따를 수 있습니다.



- 병 안에 담긴 와인은 바닥으로 갈수록 산소접촉이 적어지므로 더욱 신선합니다.

- 만일 보존된 첫 잔의 풍미가 좋지 않으면 상단 캡을 열고 병목을 당긴 다음 토출파트를 제거하고 병 안에 남은 와인을 시음해 보세요.

- 토출 파트를 분리한 상태에서는 카라페로 기능합니다.



11) 원하는 만큼 마신 다음 5.~8. 과정대로 와인을 진공 밀폐하여 보관합니다.

주의 사항

- 스마트폰으로 본 설명서 앞면 상단의 QR코드 스캔 후 pdf 설명서와 설명 영상을 참조하십시오. 설명서는 www.zoenox.com 에서도 다운받을 수 있습니다.
- 사용 전 병목에 감겨있는 스크래치 방지용 비닐을 제거하세요.
- 새 제품은 사용 전 반드시 중성세제로 세척 후 사용해주세요.
- 식음료를 담기 전에 반드시 물을 담아 사용법을 충분히 인지하십시오.
- 병에 식음료를 담은 상태에서 병목 피스톤을 조립할 경우 식음료가 넘쳐 쏟아지므로 주의하십시오.
- 토출부리의 Ionomer 재질은 식품접촉에 매우 안전하지만 열변형시 무상 교환이 되지 않습니다. 반드시 40 °C 이하 물로 세척한 뒤 부드러운 천으로 닦아 주세요.
- 화기나 인화물질 근처에 두지 마세요.
- 제품을 삶거나 얼리지 마세요.
- 식기세척기, 오븐, 전자레인지 사용은 불가합니다.
- 토출부리의 스테인리스 도관과 U자형 역류방지 튜브는 제공된 세척솔로 세척하십시오.
- U자형 역류방지 튜브가 없어도 제품은 기능하지만 기포 역류방지 효과가 저하되며 토출파트를 분해할 때 에어포켓에 잔류된 와인이 흘러내릴 수 있습니다.
- 사용 전 물을 담아 밀봉 테스트를 시행하고 이상이 있으면 해당 영상을 촬영하여 고객센터 (sealvino@naver.com)로 접수하십시오.
- 식음료를 담기 전에 먼저 물을 담아 사용법을 숙지한 다음 사용하십시오. (홈페이지에 게시된 사용 설명 영상 참조)
- 탄산, 기포음료를 담으면 기포가 휘발되므로 탄산 보존효과가 저하됩니다.
- 40도 이상의 뜨거운 커피와 차는 토출 부리의 변형을 초래할 수 있으므로 반드시 식혀서 담아야 합니다.
- 결합부를 체결할 때 완전히 잠가야 하지만 지나친 힘을 가하면 분해가 어려울 수 있습니다. 그러면 고무장갑을 끼고 분리하십시오.
- 실리콘 파트는 레드 와인에 변색될 수 있습니다. 사용 후 즉시 세척하면 변색을 방지할 수 있습니다. 곧바로 새로운 와인을 담으실 때에는 교체용 실리콘을 사용하시고 사용한 실리콘은 베이킹 파우더를 섞은 따뜻한 물에 하루 정도 담가두면 냄새 제거에 효과적입니다.
- 실리콘 파트는 열탕소독과 냄새 제거를 위한 베이킹(200도 내외 오븐에서 10분)이 가능합니다.

- 레드 와인은 탄닌 성분의 산화 민감도가 병마다 다르기 때문에 보존기간을 예측하기 어렵습니다. 최초로 보존할 때에는 화이트 와인이나 사케를 추천합니다.
- ZOENOX 앱을 다운받아 라벨을 스캔하면 와인 정보가 제공되며, 시간 경과에 따른 와인 상태를 기록하시면 동일한 와인을 다시 음용할 경우 적정 음용기간 정보가 제공됩니다.
- 화이트 와인, 오렌지 와인, 내추럴 와인 안에는 소량의 탄산이 포함되어 진공 밀폐한 뒤에도 병내 기포가 발생 할 수 있습니다. 이는 외부에서 유입된 것이 아니며 배출시켜 진공 상태로 만드시면 됩니다.
- 750ml 와인 한 병에서 한 잔인 150ml를 따르고 남은 와인을 최대 600ml 보관이 가능합니다.
- 최대한 압축했을 때 병목안에 남은 용량은 150ml이며, 병목을 잡아 당긴 뒤 토출파트를 분해하여 마지막 남은 식음료를 음용하세요.
- 와인 개봉 후 즉시 옮겨 담고 냉장 보관하면 최상의 보존 효과를 얻을 수 있습니다.
- 24시간 이상 냉장 보관한 와인을 처음 따르면 불쾌한 냄새가 날 수 있습니다. 와인이 공기와 접촉하면 냄새는 줄어들고 본연의 향이 되살아납니다.
- 조이녹스를 냉장고에서 꺼낸 경우 음용 최적온도(레드와인 14~20도 화이트 와인 8~13도)에 이르기 까지 10분 이상 소요될 수 있습니다. 이때 잔의 볼을 손으로 감싸고 스윙링하면 좀더 빨리 적정온도에 이를 수 있습니다.
- 병 내에서 산화된 와인은 주로 상부 토출 파트에 몰려있습니다. 따라서 처음 따른 소량의 와인에서 불쾌한 맛과 향이 있으면 버린 뒤 병 하부에 저장된 와인을 테이스팅 해 보세요.
- 와인의 산패가 거의 진행되어 더 이상 보존이 힘들다고 판단되면 병목을 잡아당긴 다음 투명 토출 파트를 제거하고 카라페로 사용하여 남은 와인을 음용하십시오.
- U자형 역류방지 튜브는 미세 기포가 병내로 역류하는 것을 방지하여 산소 차단 효과를 극대화합니다. 와인이 아닌 차가운 커피나 차 등의 일반 음료를 보존할 때에는 제거해도 무방합니다.



제품 사양

모델		모델 ZX01-DS / RG / DP / PW
색상		다크실버 / 로즈골드 / 다즐링핑크 / 펄화이트
사양		직경 65mm, 상단 바디 81mm, 높이 180~320mm, 무게 320g
재질		ABS, PET, Ionomer, SUS 316, PE, Silicone (food grade)
용량		150~600ml
구성품		본체, 청소 브러시, 클리너, 여분 실리콘, 사용설명서, 휴대용 가방
제조국		대한민국



서비스 센터

상담시간		평일 10:00 ~ 17:00 (토, 일, 공휴일 휴무)
메일		sealvino@naver.com
홈페이지		www.zoenox.com
주소		경기 부천시 양지로 247 광양프런티어밸리7차 709호

Q. 와인의 보존 기간은 얼마나 되나요?

A. 화이트 와인의 경우 5일 이상 보존이 가능하며 레드와인은 품종과 등급에 따라 보존 기간이 상이합니다. 탄닌의 변성이 쉬워 보존 기간이 가장 짧은 레드와인은 기본 24시간에서 100시간 이상 보존이 가능합니다. 주정 강화 와인이나 스위트 와인, 위스키 등에서는 보존 기간이 보다 길어집니다.

Q. 스파클링 와인도 보존이 가능한가요?

A. 스파클링 와인의 경우 옮겨 담을 때 기포가 대량 발생하고 지속적인 병 내 공기 팽창이 있어 기포의 보존이 불가합니다. 기포가 거의 날아간 상태에서의 보존은 가능하지만 병내 압력 팽창으로 넘칠 수 있어 권장드리지 않습니다.

Q. 커피 차 등도 보존이 가능한가요?

A. 물론입니다. 다만 40도 이상의 뜨거운 커피와 차는 토출 파트의 변형을 초래할 수 있으므로 반드시 차갑게 식혀서 담아야 합니다. 냉장 보존된 차나 커피는 따른 다음 전자레인지에 데워 드십시오.

Q. 최대 얼마나 담을 수 있나요?

A. 한 잔 따르고 남은 와인 최대 600ml 보관이 가능합니다. 즉 150ml 한 잔을 기준으로 하면 5번 나누어 마실 수 있습니다. 조이녹스는 일반 와인병 크기로 셀러 수납에 최적화된 사이즈로 설계되었습니다. 별목을 끝까지 내린 다음 병목 안에 담긴 와인은 약 한잔이며 마지막 잔은 병목을 열어서 잔에 부으시면 됩니다.

Q. 병의 재질은 무엇인가요?

A. 병의재질은 친환경 PET 이며 유리병과 호환 가능합니다.
PET 재질은 깨질 염려가 없고 실리콘과의 마찰력이 강하여 밀폐력이 우수합니다. 야외 사용시 추천 드립니다

Q. 식용유의 사용도 가능한가요?

A. 조이녹스의 식품접촉 파트들(Ionomer, SUS316, ABS, PET, Silicone)은 모두 식약처에서 규정한 안전성 검사에서 적합 판정을 받았습니다. 따라서 모든 식음료와 올리브유 등 식용유도 보존이 가능합니다. 다만 오일류가 ABS(상부 캡)와 외부 도장에 장기간 접촉하면 변색과 변형을 일으킬 수 있으므로 사용을 권장하지 않습니다.

품질 보증

- 본 제품은 공정거래위원회 소비자 분쟁해결에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.
(단순변심에 의한 교환/환불 불가)
- 품질보증기간 : 구입일로부터 1년
- 반품 및 교환처 : 당사 고객센터
- 고객센터 연락처 : sealvino@naver.com
- 일부 부품의 하자를 이유로 제품 전체의 교환을 요구할 수 없습니다.
- 하자가 생긴 부품과 해당 문제 확인 영상을 고객센터 이메일로 보내주신 다음 해당 부품을 택배로 보내주시면 확인 후 무상으로 교체해 드립니다.
제품 외관상의 하자는 개봉 후 1주 이내에 고객센터로 접수해야 합니다.
- 토출부리에 생긴 잔무늬와 미세한 결함은 불량이라 아니며 반품이나 교환의 사유가 되지 않습니다.
- 제품 생산 과정 중 생긴 약간의 자국이나 스크래치가 있을 수 있습니다.
이 부분은 하자에 해당되지 않으며, 반품이나 교환의 사유가 되지 않습니다.
- 정상적인 사용 중 제품 상의 결함으로 하자 발생시 보증기간에 한해 무상 부품 교환을 받을 수 있습니다.
- 다음의 경우 보증기간 중이라도 무상 교환 받을 수 없습니다.
 - 구입일 후 1주 이상 경과된 시점에 기능상의 문제가 아닌 단순 외관상의 결함으로 접수한 경우
 - 소비자의 과실로 인한 파손이나 정상적인 마모 또는 사용에 지장이 없는 경미한 결함의 경우
 - 화재, 지진, 수해, 기타 천재지변에 의해 발생한 고장이나 파손
 - 품질 보증서가 없는 경우

SEALVINO

www.zoenox.com

경기 부천시 양지로 247 광양프런티어밸리7차 709호

MAIL sealvino@naver.com