

УДК 81'25:001.4:004.738.5:658.012.2

DOI <https://doi.org/10.32782/2522-4077-2026-216-13>

## ФУНКЦІЙНА АДАПТАЦІЯ ТЕРМІНОЛОГІЇ КОРИСТУВАЦЬКОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ В УКРАЇНСЬКІЙ ТА ІСПАНСЬКІЙ ЛОКАЛЯХ В УМОВАХ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПЕРЕКЛАДАЦЬКОГО ПРОЦЕСУ

### FUNCTIONAL ADAPTATION OF USER DOCUMENTATION TERMINOLOGY IN UKRAINIAN AND SPANISH LOCALES WITHIN AN AUTOMATED TRANSLATION PROCESS

**Бондаренко К. Л.,**

*orcid.org/0000-0002-2964-5123*

*кандидат філологічних наук,*

*доцент кафедри перекладу, прикладної та загальної лінгвістики*

*Центральноукраїнського державного університету імені Володимира Винниченка*

**Бондаренко О. С.,**

*orcid.org/0000-0002-3148-8753*

*кандидат філологічних наук,*

*доцент кафедри перекладу, прикладної та загальної лінгвістики*

*Центральноукраїнського державного університету імені Володимира Винниченка*

У статті досліджено особливості адаптації користувачьких посібників кухонних побутових приладів для української та іспанської локалей у контексті автоматизованого перекладацького процесу. Дослідження ґрунтується на матеріалі багатомовних користувачьких інструкцій компанії Philips (NA110, NA120, NA32X/NA33X/NA34X, HD928X, HD9876, HD9100), а також інструкції до вбудованої кухонної техніки ТЕКА (ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS). Досліджувані тексти належать до жанру технічної та інструктивної документації масового користування та характеризуються високим рівнем макроструктурної уніфікації. Методологія дослідження ґрунтується на поєднанні жанрово-функційного та зіставного аналізу англійських, українських та іспанських версій користувачької документації кухонних побутових приладів різних поколінь, що дозволило виявити вплив автоматизованого перекладацького процесу на стабільність і варіативність локалізованих текстів. Встановлено, що системне використання пам'яті перекладів забезпечує термінологічну стабільність і когнітивну цілісність локалізованого продукту (іспанська локаль), тоді як її відсутність призводить до невиправданої варіативності та зниження зручності користування документацією (українська локаль). На матеріалі посібників для користувачів доведено, що відхилення від стандартних стратегій відтворення назв кулінарних страв як реалій – це, здебільшого, не перекладацька помилка, а усвідомлене локалізаційне рішення, спрямоване на адаптацію універсальних побутових приладів до національних кулінарних практик харчування. Дослідження довело, що локалізація користувачької документації кухонних побутових приладів у межах автоматизованого перекладацького процесу ґрунтується передусім на стратегії функційної адаптації, коли відхилення від формально-семантичних відповідників зумовлені прагненням відтворити очікуваний результат приготування з урахуванням національних харчових практик і технологічних параметрів приладу.

**Ключові слова:** локалізація, автоматизований перекладацький процес, пам'ять перекладів, посібник користувача, кухонні побутові прилади, кулінарна термінологія, функційна адаптація.

The article examines the specific features of adapting user manuals for kitchen household appliances to the Ukrainian and Spanish locales within the context of an automated translation process. The study is based on

© Бондаренко К. Л., Бондаренко О. С., 2026



Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

multilingual user instructions issued by Philips (NA110, NA120, NA32X/NA33X/NA34X, HD928X, HD9876, HD9100), as well as manuals for built-in kitchen appliances by TEKA (ML 822 BIS / ML 8220 BIS / ML 82-G1 BIS / ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS / MS 6226 BIS). The analyzed texts belong to the genre of technical and instructional documentation for mass users and are characterized by a high level of macrostructural standardization.

The research methodology combines genre-functional and contrastive analysis of the English, Ukrainian, and Spanish versions of kitchen appliance user documentation for different product versions, which made it possible to identify the impact of the automated translation process on the stability and variability of localized texts. It has been established that the systematic use of translation memory ensures terminological stability and cognitive coherence of the localized product (Spanish locale), whereas its absence leads to unjustified variability and reduced usability of the documentation (Ukrainian locale). Based on the analysis of user manuals, it is demonstrated that deviations from standard strategies for rendering the names of culinary dishes as realia are, in most cases, not translation errors but deliberate localization decisions aimed at adapting universal household appliances to national culinary practices. The study also shows that localization of kitchen appliance user documentation within an automated translation process is primarily grounded in a functional adaptation strategy, whereby deviations from formal-semantic equivalents are motivated by the need to reproduce the expected cooking outcome while taking into account national food practices and the technological parameters of the appliance.

**Key words:** localization, automated translation process, translation memory, user manual, kitchen household appliances, culinary terminology, functional adaptation.

**Постановка проблеми.** Локалізація користувацької документації набуває особливої актуальності в умовах глобалізації ринків побутової техніки та зростання ролі автоматизації у виробничих циклах індустрії лінгвістичних послуг. Функціонал сучасних побутових приладів здебільшого уніфіковано, але їх ефективне використання безпосередньо залежить від здатності супровідної документації коректно відтворити сценарії взаємодії користувача з продуктом у конкретному мовному й культурному середовищі. За таких умов лінгвістичні рішення в інструкціях (посібниках) для користувача перестають бути суто лінгвістичними та набувають функційного характеру, оскільки мають забезпечити адекватне розуміння режимів роботи приладу та очікуваного результату. У фундаментальних працях з локалізації наголошується, що процес адаптації лінгвальної складової продуктів виходить за межі міжмовного трансферу й передбачає пристосування тексту до очікувань і практик цільової аудиторії [1; 2]. У цьому контексті користувацька документація розглядається як особливий тип текстів, у яких мовні рішення безпосередньо пов'язані і зумовлені діями користувача та сценаріями використання продукту. Об'єкт нашого дослідження – користувацька технічна документація кухонних побутових приладів як різновид технічних текстів масового користування, адаптованих для української та іспанської локалей. Предмет розвідки – кулінарна термінологія (номінації продуктів та страв), представлена в таблицях приготування та інструктивних фрагментах користувацької документації кухонних побутових приладів у їх функційно зумовленій локалізаційній варіативності.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Адаптація кулінарної термінології для різних локалей була предметом розгляду значної кількості вчених. Українські дослідники зазначають, що основними способами перекладу є калькування, використання повного або часткового еквівалента та описовий переклад. У разі неможливості адекватного відтворення кулінарних найменувань зазначеними способами перекладач застосовує перекладацькі трансформації з метою досягнення функційної й семантичної еквівалентності [3; 4]. Закордонні дослідники звертають увагу на те, що адаптація кулінарних рецептів вимагає врахування не лише лінгвістичних характеристик, а й технологічних параметрів приготування їжі і локальних кулінарних традицій [5]. Дослідники локалізації меню в мобільних застосунках доставки їжі доводять, що вибір назв страв і способів їх опису тісно пов'язаний з очікуваннями цільової аудиторії та культурними харчовими практиками [6].

**Мета дослідження** полягає у виявленні та обґрунтуванні стратегій функційної адаптації термінології користувацької документації кухонних побутових приладів в українській та іспанській локалях в умовах автоматизованого перекладацького процесу. Для досягнення

поставленої мети в роботі передбачено: встановлення жанрово-функційних особливостей користувацької документації кухонних побутових приладів як об'єкта локалізації в умовах автоматизованого перекладацького процесу; визначення ролі пам'яті перекладів і повторного використання сегментів у забезпеченні якості локалізованого продукту; виявлення домінантних локалізаційних стратегій, що застосовуються для адаптації кулінарної термінології в користувацькій документації.

Матеріалом дослідження слугували багатомовні користувацькі інструкції до побутових кухонних приладів компанії Philips (моделі NA110, NA120, NA32X/NA33X/NA34X, HD928X, HD9876, HD9100), а також інструкції до вбудованої кухонної техніки ТЕКА (ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS). Усі тексти на офіційних сайтах виробників подано у вигляді уніфікованих PDF-документів, що містять паралельні версії одного й того самого вихідного тексту. Таке форматне рішення забезпечує високу ступінь текстової відповідності між мовами, що уможливило коректний зіставний аналіз перекладацьких рішень.

Методологічною основою дослідження став комплексний підхід, що поєднує елементи зіставного та жанрово-функційного аналізу текстів користувацької документації в умовах автоматизованого перекладацького процесу. На першому етапі було здійснено жанрово-функційний аналіз користувацьких інструкцій кухонних побутових приладів з метою визначення їх макроструктурних характеристик, типових функцій та комунікативних завдань. Це дало змогу встановити ступінь уніфікації текстів та релевантність їх використання універсальних функцій як *tertium comparationis* для зіставного дослідження локалізаційних рішень. Другий етап передбачав зіставний аналіз вихідної (англомовної) та паралельних мовних версій (української та іспанської) моделей різних поколінь, що дозволило простежити вплив автоматизованого виробничого процесу на якість перекладу. Інтерпретація результатів ґрунтувалася на принципах функційної адаптації, відповідно до яких адекватність лінгвістичних рішень (у тому числі відносно ключової термінології) оцінювалася не лише за формально-семантичними параметрами, а й з огляду на його придатність до відтворення реальних сценаріїв використання приладу в конкретній локалі. Це дало змогу розглядати відхилення від стандартних перекладацьких стратегій не як помилки, а як свідомі локалізаційні рішення, зумовлені технологічними та культурними чинниками.

**Виклад основного матеріалу.** Матеріал нашого дослідження (характеризується стандартизованою структурою (опис функцій, режими приготування, назви страв, інструкції з експлуатації, застереження з безпеки), типовою для індустріальної технічної документації, а також наявністю значної кількості кулінарної термінології, адаптованої до різних мовних і культурних локалей. Це робить зазначені інструкції репрезентативними для дослідження перекладацьких і локалізаційних стратегій в умовах автоматизованого виробничого процесу. Разом із тим, попри спільну структуру, інструкції демонструють низку відмінностей на рівні функційного наповнення, що безпосередньо відображається у змісті розділів. Так, наприклад, у моделях різних поколінь ТЕКА (ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS) у новішій – розширений блок налаштувань керування, зокрема додаткове меню (*secondary menu*), окремий таймер, демонстраційний режим (*showroom mode*) та докладніше структурування інтерфейсу користувача. Натомість у першій моделі ці елементи або відсутні, або імпліцитно інтегровані до базових функцій. Суттєвою відмінністю між моделями є також наявність у другій інструкції окремого розділу, присвяченого використанню спеціальної підрум'янювальної пластини (*browning plate*), що розширює кулінарні сценарії приготування їжі та зближує функційність мікрохвильової печі з комбінованими духовими приладами. Обидві інструкції містять ідентичні за структурою розділи, присвячені режимам приготування та розморожування, включно з ручним і автоматичним розморожуванням за вагою, поєднанням мікрохвильового та гриль-режимів, а також рекомендаціями щодо приготування овочів і риби.

Водночас у другій моделі вища ступінь деталізації таблиць і рекомендацій, що свідчить про орієнтацію на ширше розмаїття користувачьких сценаріїв. Розділи, присвячені вибору посуду та матеріалів, догляду за приладом, усуненню несправностей і технічним характеристикам, у цілому зберігають термінологічну та структурну єдність.

У сучасній індустріальній локалізації технічної та користувачької документації автоматизовані системи, що базуються на використанні пам'яті перекладів (translation memory – ТМ) виконує не лише допоміжну, а системоутворюючу функцію. Для продуктових ліній характерним є створення єдиної корпоративної ТМ, що акумулює переклади типових сегментів і повторно використовується для локалізації новіших моделей виробника. Використання пам'яті перекладів забезпечує термінологічну єдність, стилістичну стабільність, скорочення часу та вартості локалізації та покращення контролю якості через повторне використання перевірених сегментів. Зауважимо, що локалізований за допомогою якісної ТМ продукт – додатковий аргумент для лояльності користувачів: людина, яка звикла до формулювань в інструкціях до попереднього покоління приладів, вірогідніше за все, очікує побачити такі самі формулювання та терміни в наступному поколінні приладу, який він/вона обирає.

За результатами нашого дослідження засвідчуємо системне використання пам'яті перекладів для адаптації ТЕКА (ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS) для іспанської і відсутність такої практики для української локалі. В адаптованих для іспанської локалі продуктах ідентичними виявились заголовки розділів і підрозділів (*Información sobre seguridad; Las ventajas de las microondas; ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?* тощо), формулювання типу *Ocultar/Mostrar el Reloj; Microondas + Grill; Descongelación por peso (automático)*, що опосередковано свідчить про використання пам'яті перекладів. В адаптованих для української локалі продуктах варіативність свідчить про нижчий ступінь локалізаційної зрілості розробників (ймовірно використання різних ланцюгів постачання перекладу, відсутність розуміння значення пам'яті перекладів тощо). Так в адаптованих для української локалі продуктах одна й та сама функція/розділ названа по-різному: *Загальні правила безпеки / Загальні заходи безпеки; Очищення та технічне обслуговування / Очищення і догляд; Чому продукти нагріваються? / Чому їжа підігрівається?; Приготування страв у мікрохвильовій печі / Готування мікрохвилями; Приготування страв на грилі / Функціонування гриля; Які типи посуду можна використовувати? / Який посуд можна використовувати?; Усунення несправностей / Що робити, якщо піч не працює?; Заміна освітлення / “Заміна лампочки”*. Зауважимо, що спостерігається певна тенденція до використання дружніших до користувача формулювань через функційну адаптацію макроструктури тексту. Зрозумілішими для користувача виявляються формулювання, що є коротшими, конкретнішими та орієнтованими на типові користувачькі запити й дії, а не на опис внутрішнього функціонування пристрою. Так, перевага надається назвам із побутовою лексикою (*їжа, лампочка, догляд*) та питальній моделі навігації (*Що робити, якщо піч не працює?*), які безпосередньо відображають сценарії взаємодії користувача з приладом. Натомість системоцентричні й термінологічно навантажені номінації (*технічне обслуговування, функціонування, усунення несправностей*) знижують інтуїтивну зрозумілість документації. Наведені нижче (рис. 1, рис. 2) приклади адаптації змісту вихідного продукту для української та іспанської локалей продуктів різних поколінь унаочнюють відмінності на структурному та лінгвальному рівнях.

Як бачимо, врахування інструктивної специфіки продукту відбувається вже на рівні розробки посібника користувача (в вихідному англomовному варіанті), але належність користувача до тієї чи іншої локалі визначає стратегії локалізаторів вже на етапі лінгвістичного опрацювання тексту. Функційний вимір локалізації детально розкривається у працях, присвячених користувачькій орієнтації продуктів. Навіть сам процес перекладу розглядається дослідниками як user-localization практика [7], де локалізований текст має відповідати не лише мовним нормам, а й сценаріям взаємодії користувача з продуктом у конкретній локалі. Дослідники

**Contents**

**Safety Information** .....4  
 Children and Vulnerable People Safety. 4  
 General Safety .....5  
 Installation .....7  
 Cleaning and Maintenance.....7  
 Service and Repair.....8  
 Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions .....8  
**Advantages of the microwave oven** .....10  
 Microwave oven operating mode.....10  
 Why the food is heated .....10  
**Description of the appliance** .....11  
 Description of functions of buttons .....12  
**Basic settings** .....13  
 Setting the clock .....13  
 Brightness Setting .....13  
 Hiding/Displaying the Clock .....13  
 Safety blocking .....13  
**Basic Functions** .....14  
 Microwaves .....14  
 Microwaves – Quick Start.....14  
 Grill .....14  
 Microwave + Grill .....14  
 Defrosting by time (manual) .....15  
 Defrosting by weight (automatic) .....15  
**Special functions** .....15  
 Special Function .....15  
**When the oven is working**.....16  
 Altering parameters .....16  
 Cancelling a cooking cycle .....16  
 End of a cooking cycle.....17  
**Defrosting** .....17  
 General tips for defrosting .....18  
**Cooking with a microwave oven**.....19  
 Cooking with microwaves.....19  
 Tables and suggestions – Cooking vegetables .....20  
 Tables and suggestions – Cooking fish .20  
**Cooking with the grill**.....20  
 Table and suggestions – Microwave + Grill .....21  
**What type of containers may be used?..21**  
 Microwave function .....21  
 How to test ovenware you want to use ..22  
 Grill function .....22  
 Microwave + Grill .....22  
 Aluminium containers and foil .....22  
 Lids .....22  
 Table – dishware .....23  
**Oven Cleaning and Maintenance**.....23  
 Front surface .....24  
 Oven interior .....24  
 Oven ceiling .....24  
 Accessories .....24  
**Troubleshooting**.....24  
 Substitution of light bulb.....25  
**Technical Features**.....25  
 Specifications .....25  
**Environmental protection**.....26  
 Energy efficiency .....26  
**Installation instructions**.....26  
 Before installation .....26  
 After installation .....27  
**Installation** .....78

**ЗМІСТ**

**Інформація щодо техніки безпеки**.....4  
 Безпека дітей та людей з особливими потребами .....4  
 Загальні правила безпеки .....4  
 Встановлення.....5  
 Очищення та технічне обслуговування.....6  
 Обслуговування та ремонт.....6  
 Дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб уникнути пошкодження мікрохвильової печі та інших небезпечних ситуацій.....6  
**Переваги мікрохвильової печі**.....7  
 Як працює мікрохвильова печі?.....7  
 Чому продукти нагріваються?.....7  
**Опис приладу**.....8  
 Опис функцій кнопок.....9  
**Базові налаштування**.....10  
 Налаштування годинника.....10  
 Налаштування яскравості.....10  
 Відображення/Приховування годинника.....10  
 Блокування кнопок.....10  
**Базові функції**.....11  
 Мікрохвильова печі.....11  
 Швидкий старт.....11  
 Гриль.....11  
 Мікрохвильова печі + Гриль.....11  
 Розморожування за часом (вручну).....12  
 Розморожування за вагою (автоматично).....12  
**Спеціальні функції**.....12  
 Спеціальна функція.....12  
**В процесі роботи духової шафи**.....13  
 Зміна параметрів.....13  
 Переривання циклу приготування.....13  
 Завершення циклу приготування.....13  
**Розморожування**.....14  
 Загальні рекомендації щодо розморожування.....15  
**Приготування страв у мікрохвильовій печі**.....15  
 Приготування страв за допомогою мікрохвильової печі.....16  
 Таблиця та поради – Приготування овочів.....16  
 Таблиця та поради – Приготування риби.....16  
**Приготування страв на грилі**.....17  
 Таблиця та поради – Мікрохвильова печі + Гриль.....17  
**Які типи посуду можна використовувати?..18**  
 Функція мікрохвильової печі.....18  
 Тестування посуду для духової шафи.....18  
 Функція Гриль.....18  
 Мікрохвильова печі + Гриль.....18  
 Металеві контейнери та алюмінієва фольга.....18  
 Кришки.....18  
 Таблиця – Посуд.....19  
**Очищення та технічне обслуговування приладу**.....19  
 Лицьова сторона приладу.....19  
 Внутрішня поверхня.....20  
 Внутрішня верхня поверхня.....20  
 Аксесуари.....20  
**Усунення несправностей**.....20  
 Заміна освітлення.....21  
**Технічні характеристики**.....21  
**СПЕЦИФІКАЦІЯ**.....21  
**Інформація щодо захисту навколишнього середовища**.....22  
 Енергетична ефективність.....22  
**Рекомендації щодо встановлення**.....22  
 Передвстановлення.....22  
 Після встановлення.....22

**Índice**

**Información sobre seguridad** .....29  
 Seguridad de niños y personas vulnerables .....29  
**SEGURIDAD GENERAL** .....30  
 Instalación .....32  
 Limpieza y Mantenimiento .....32  
 Servicio y Reparación.....33  
 Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas .....34  
**Las ventajas de las microondas** .....35  
 Modo de funcionamiento del horno microondas .....35  
 Por qué se calientan los alimentos.....35  
**Descripción del horno** .....36  
 Descripción de las Funciones.....37  
**Regulaciones base** .....38  
 Ajuste del reloj .....38  
 Ajuste del brillo .....38  
 Ocultar/Mostrar el Reloj .....38  
 Bloqueo de Seguridad.....38  
**Funciones Básicas** .....39  
 Microondas .....39  
 Microondas – Inicio Rápido.....39  
 Grill .....39  
 Microondas + Grill .....39  
 Descongelación por tiempo (manual).....40  
 Descongelación por peso (automático).....40  
**Funciones especiales**.....40  
 Función Especial.....40  
**Durante el funcionamiento**.....41  
 Interrupción de una cocción .....41  
 Modificación de los parámetros .....41  
 Cancelar una cocción .....42  
 Fin de una cocción .....42  
**Descongelación**.....42  
 Indicaciones generales para la descongelación.....43  
**Cocinar con microondas** .....44  
 Cocinar con microondas.....44  
 Tablas y sugerencias – Cocinar verduras .....45  
 Tablas y sugerencias – Cocinar pescado .....45  
**Cocinar con Grill**.....45  
 Tabla y sugerencias – Microondas + Grill .....46  
**¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?..47**  
 Función microondas .....47  
 Pruebe la vajilla .....47  
 Función grill .....47  
 Función microondas + grill .....47  
 Recipientes y películas de aluminio.....47  
 Tapas.....47  
 Tabla – Vajilla .....48  
**Limpieza y Mantenimiento del horno** .....49  
 Superficie frontal.....49  
 Interior del horno.....49  
 Techo del Horno .....49  
 Accesorios .....50  
**¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?.....50**  
 La sustitución de la bombilla.....51  
**Características técnicas** .....51  
 Especificaciones .....51  
**Protección medioambiental** .....51  
 Eficiencia energética.....52  
**Instrucciones de instalación** .....52  
 Antes de la instalación.....52  
 Tras la instalación.....52  
**Instalación** .....78

**Рис. 1. Зміст посібника для користувача продукту TEKA MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS в англomовній, українськомовній та іспанськомовній версіях**

наголошують, що навіть для нефахівців у сфері локалізації, а наприклад, для розробників продукту, маркетологів тощо ключовим є розуміння того, що мовні рішення стосовно адаптації продуктів для локалей визначаються, у тому числі, й функціями продукту [8; 9].

Так базовими функціями продукту TEKA (моделі ML 822 BIS / ML 8220 BIS / ML 82-G1 BIS / ML 82-VGogh BIS, MS 6220 BIS / MS 6226 BIS) є: розігрів, приготування стандартних страв у різних режимах, очищення й технічне обслуговування. Таблиці продуктів (див. рис. 3)



подають найменування продуктів разом із точними кількісними показниками, вираженими як у стандартних одиницях вимірювання (*грами, мілілітри*), так і в побутових обсягах, звичних для користувача (*чашка, тарілка* тощо).

Окрім назв страв і кількісних параметрів, таблиця містить низку технічно та функційно релевантних показників, що безпосередньо впливають на результат приготування: тип посуду (*Dish*) вказує на рекомендовану форму й глибину ємності (*низька, широка, миски для супу*), що корелює з рівномірністю нагрівання та запобігає переливанню або пересушуванню страви; **потужність (Power, Watt)** визначає інтенсивність теплового впливу мікрохвиль; **час приготування** подається у вигляді діапазону, що відображає варіативність результату залежно від початкової температури продуктів, їх структури та кількості; час відстоювання (*Standing time, min.*) позначає період після завершення нагрівання, необхідний для рівномірного розподілу тепла всередині продукту. Цей показник має критичне значення для безпеки споживання та досягнення оптимальної текстури страви. У сукупності ці параметри формують **алгоритм приготування**, де кожен показник пов'язаний із функціональними можливостями приладу та спрямований на забезпечення передбачуваного й відтворюваного результату для кінцевого користувача.

Критично важливим для аналізованих пристроїв є те, що вони передбачають приготування стандартних страв, які (інгредієнти для яких) більшість користувачів може придбати (у тому числі, й як напівфабрикати) в доступному торгівельному закладі своєї локалі. При цьому спільним знаменником залишаються наведені вище технічні характеристики приготування. Так, наприклад, стравами, які можна приготувати у пристроях Philips за 15–25 хвилин при температурі 180–200 °C є *hamburger / hamburguesa / гамбургер; meat chops / chuletas / м'ясні відбивні; chicken breast / pechuga de pollo / куряча грудка*.

У випадку з іншими стравами, як-от, англо-американською стравою *meat loaf* іспанський відповідник *budín de carne* може вважатися функційно спорідненим, однак таким, що має рецептурні відмінності. У страві *meat loaf*, типовій для англо-американської кухні, основою зазвичай слугує яловичий або комбінований м'ясний фарш із додаванням панірувальних сухарів чи хліба, молока та яєць як зв'язувальних компонентів. Смак формується за рахунок цибулі, часнику, перцю та соусів, зокрема вустерського, а характерною рисою страви є томатна або кетчупна глазур, яка наноситься зверху під час запікання. У результаті формується щільна, соковита страва, орієнтована на споживання як гаряча основна страва з гарніром. Натомість *budín de carne* в іспаномовній кулінарній традиції тяжіє до моделі запіканки. Окрім м'ясного фаршу до складу часто входять яйця, замочений хліб, іноді сир або вершки, а також спеції та зелень, що надають страві м'якшого й більш нейтрального смакового профілю. Соус не є обов'язковим елементом, а текстура зазвичай менш щільна й більш ніжна. Таку страву можуть подавати як гарячою, так і холодною, що розширює її функційне призначення в межах повсякденного харчування. *М'ясний хлібець*, запропонований як відповідник до *meat loaf*, в цілому, ближчий до іспанської страви. *Схожі стратегії, використані в адаптованих для різних локалей версіях, свідчать про те, що ключовим фактором для підбору відповідників була не стільки рецептурна точність, скільки функціонал пристрою, який дозволяє приготувати страву.*

Визначені українськими перекладознавцями стратегії відтворення назв страв як реалій за допомогою транскрибування реалізуються в посібниках зрідка, а їх використання зумовлене усталеністю в кулінарному дискурсі локалі. Так, наприклад, відповідниками для *Muffins* в усіх версіях локалізованих українською продуктів були *Мафіни*, а в локалізованих іспанською – *Magdalenas*; водночас відповідниками для *chicken nuggets* в локалізованих іспанською версіях були *Taquitos de pollo* (Philips HD928X, NA110, HD9100, NA120) та *nuggets de pollo* (Philips HD9876), а в локалізованих українською – *курячі шматочки* (Philips HD928X, NA110).

Звернімо увагу на досить показовий випадок функційної адаптації кулінарного терміну (*Frozen*) *spring rolls* в іспанській та (особливо!) в українській версіях продуктів. *Spring rolls* –

це своєрідна закуска з тонкого рисового паперу, в який загорнуто начинки. Те, що приготування цієї страви – звичне для локалей, в яких було створено пристрій, пояснює її наявність у посібнику; те, що в таблиці страв наведено заморожений напівфабрикат цієї страви, опосередковано свідчить про її доступність у торгівельних закладах; те, що для доготування потрібен кухонний пристрій, – свідчення того, що її вживають не як холодну страву. В іспанських версіях відповідниками стали *rodillos de primavera* (Philips HD928X, NA110, HD9100, NA120) та *rollitos de primavera* (HD9876). Різниця між *rollo* та *rodillo* у тому, що перше загортається як один рулет, а друге – порційно, при цьому компонент *primavera* (*spring*) збережено в усіх варіантах. Те, що обидва варіанти відповідників супроводжуються прикметником *congelado* (*frozen*) свідчить про те, що заморожені напівфабрикати (загорнуті в рисовий папір рулети з різними начинками) є широкодоступними для іспанських споживачів. Натомість для української локалі відповідниками в усіх версіях продукту стали *Заморожені налисники*, страва, яка за складовими значно відрізняється від *Spring rolls*, однак за формою, доступністю (в тому числі, в замороженому стані) і технологією при/доготування схожа на страву в вихідній версії.

Загалом компонент *rolls* – виклик для локалізаторів, зважаючи на те, що традиції заготування інгредієнтів у тісто є доволі поширеними, а страви, які виходять внаслідок такого заготування – національно-специфічними. Так відповідником для *Pre-baked toast / bread rolls* в українській версії продукту Philips HD9876 є *Попередньо підсмажені тости / булочки*, в іспанській – *Tostadas/bollitos de pan precocinados*; в українській версії продукту Philips HD928X, NA110 HD9100 – *Попередньо спечений хліб/ рогалики* та *Pan/bollitos precocinados*, при цьому *Homemade rolls* – *Домашні булочки* та *Panecillos caseros*. Як бачимо, у випадку зі *Spring rolls* лінгвісти намагались відтворити форму і наявність начинки вихідної страви, натомість тут зафіксовано лише один варіант *рогалики* в одній модифікації локалізованого продукту.

Наявність національно-специфічних страв у вихідній версії продукту свідчить про недостатній рівень інтернаціоналізації при розробці технічної документації, однак нехтування специфікою вживання такого продукту може призводити до незадоволення користувача, який користується локалізованим посібником користувача.

Як уже зазначалося вище, адаптація для української локалі продуктів компанії ТЕКА без використання корпоративної пам'яті перекладу призводить до того, що навіть за змістом посібник користувача не виглядає таким, який описує різні модифікації одного пристрою. Відсутність системності в локалізації продукту призводить і до невиправданої варіативності (табл. 1) локалізованих продуктів і страв.

Як бачимо, локалізована для новішої модифікації продукту українська версія у порівнянні з попередньою значно змінена: замість кальки з російської *Кольорова капуста – Цвітна капуста*; замість недиференційованої *цибулі* – конкретний різновид *Цибуля-порей*; замість дослівного *Суп з цибулею, покритий сиром – Цибулевий суп із сирною скоринкою*. Найкритичнішим для розуміння споживача стала зміна *капуста* на *квашена капуста* як відповідник для *Sauerkraut*. Проблемою в попередній версії посібника була навіть не невідповідність свіжого і ферментованого варіанту (чого, враховуючи, відсутність сталих кулінарних традицій до ферментування таких овочів, немає і в іспанських версіях), а у відповідності продукту одиницям вимірювання ( $1/2$  cups). Так у версії ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS\_ UK об'єм *капусти* (вочевидь і сирі) пропонувалось вимірювати у стаканах. У наступній модифікації продукт було названо *квашена капуста*, при цьому одиниці вимірювання не змінилися.

Зауважимо, що в поодиноких випадках, ішлося про помилкові варіанти, які не могли бути виправданими особливостями локалі. Так у локалізованій українською версії продукту Philips HD9100 відповідником для *chicken breast*, яке в інших версіях продуктів було передано як *куряча грудка*, стала *куряча грудинка*.

**Висновки.** Жанрово-функційний аналіз користувацької документації кухонних побутових приладів засвідчив високий рівень макроструктурної уніфікації та орієнтацію на інструктивну

Таблиця 1

Вихідні та адаптовані для української та іспанської локалей таблиці продуктів посібників користувача TEKA User Manual

ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS /MS 6220 BIS/ MS 6226_EN	ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS_UK	MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS_UK	ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS/ MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS_ES
Peas & carrots Frozen carrots	Горох & морква, заморожена морква	Боби та морква Заморожена морква	Guisantes y zanahorias, Zanahorias congeladas
Paprika Leek	Перець Цибуля	Перець Цибуля- порей	Pimiento Puerro
Frozen Brussel sprouts	Заморожена брюссельська капуста	Заморожена брюссельська капуста	Col de Bruselas, congelada
Sauerkraut	Капуста	Квашена капуста	Repollo
Cheese topped pasta	Паста під сиром	Паста під сиром	Pasta gratinada
Cheese topped potatoes	Картопля під сиром	Картопля під сиром	Patatas gratinadas
Lasagne	Лазанья	Лазанья	Lasaña
Grilled cream cheese	Запечений вершковий сир	Запечений вершковий сир	Requesón gratinado
2 fresh chicken legs (grilled)	2 свіжі курячі ніжки (запечені)	2 свіжі курячі ніжки (на грилі)	2 muslos de pollo, fresco (sobre el grill)
Chicken	Курча	Курка	Pollo
Cheese topped onion soup	Суп з цибулею, покритий сиром	Цибулевий суп із сирною скоринкою	Gratinar sopa de cebolla

функцію. Водночас мовні рішення в межах цього жанру мають не лише описовий, а й чітко виражений функційний характер, оскільки безпосередньо впливають на здатність користувача коректно реалізувати сценарії взаємодії з приладом. Роль пам'яті перекладів у забезпеченні якості локалізованого продукту виявилася ключовою. Системне використання ТМ у процесі адаптації документації для іспанської локалі забезпечує термінологічну стабільність, повторюваність формулювань і цілісне сприйняття різних моделей як елементів єдиної продуктової лінійки. Натомість відсутність системного підходу для адаптації для української локалі призводить до внутрішньої неузгодженості та варіативності навіть у межах одного бренду. Аналіз локалізаційних стратегій адаптації кулінарної термінології показав домінування стратегії функційної адаптації. Відхилення від формально-семантичних відповідників (зокрема у випадках назв страв і продуктів) у більшості випадків є не перекладацькою помилкою, а свідомим локалізаційним рішенням, спрямованим на відтворення очікуваного результату приготування з урахуванням національних харчових практик. Варіативність українських локалізованих версій має подвійний характер. З одного боку, вона інколи відображає прагнення до більш дружньої до користувача подачі матеріалу (коротші формулювання, побутова лексика, питальні моделі навігації). З іншого боку, відсутність системності призводить до невиправданої варіативності у назвах продуктів і страв, що ускладнює когнітивне сприйняття документації та знижує ефект накопичення користувацького досвіду. Добір відповідників кулінарним термінам (зокрема, назвам страв) здійснювався з урахуванням доступності продуктів у конкретній локалі, типових форм напівфабрикатів і технологічних параметрів приготування, що підтверджує залежність лінгвістичних рішень від функціоналу приладу, а не лише від вихідного тексту. У цілому результати дослідження підтверджують, що локалізація користувацької документації в умовах автоматизованого перекладацького процесу є комплексним процесом, де лінгвістичні, технологічні та культурні чинники перебувають у тісній взаємодії. Ефективна локалізація можлива лише за умови системного використання пам'яті перекладів і чіткого усвідомлення функційного призначення тексту в конкретній локалі.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Schmitz K.-D. Terminology and localization. *Handbook of Terminology*. Vol. 1. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2015. P. 451–463. <https://doi.org/10.1075/hot.1>
2. Jiménez-Crespo M. A. Localization in translation. London; New York: Routledge, 2024. 356 p. <https://doi.org/10.4324/9781003340904>
3. Державецька І.О. Глютонічний дискурс: перекладацький аспект. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія: Філологічна. 2015. Вип. 52. С. 93–96.
4. Чернова Ю., Гаращенко Т. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Молодий вчений*. 2018. № 12 (64). С. 148–151. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2018-12-64-38>
5. Stahl C., Gateau B., Ferrini K. Experiments on the localisation of cooking recipes content using semantic food descriptions. *Proceedings of the 15th International Workshop on Semantic and Social Media Adaptation and Personalization (SMA)*. 2020. P. 1–5. <https://doi.org/10.1109/SMA49528.2020.9248466>
6. Al-Batineh M. Translation and localization of food menus on mobile delivery apps in the United Arab Emirates: a multimodal and reception study. *Perspectives*. 2024. P. 1–26. <https://doi.org/10.1080/0907676X.2024.2414273>
7. Gonzales L., Zantjer R. Translation as a user-localization practice. *Technical Communication*. 2015. Vol. 62, № 4. P. 271–284.
8. Valli P. Fundamentals of localization for non-localizers. *Translation and Localization*. London; New York: Routledge, 2019. P. 111–133. <https://doi.org/10.4324/9780429453670-6>
9. Bondarenko K. Ukrainian localization: Cultural aspects. *Traducción e interpretación como mediación (inter)cultural: Visiones y perspectivas de futuro*. 2024. P. 229–245. <https://doi.org/10.3726/b21173>.

Дата першого надходження статті до видання: 20.01.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 18.02.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 14.04.2026