

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

ЖЕЛЕЗНЯК АННА ЭДУАРДОВНА

Дипломированный переводчик

(английский, немецкий, китайский, турецкий, украинский языки)

115419, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 7, тел. +7903-363-73-01, www.lingvohaus.ru, lingvohaus@gmail.com

ИНН 773211921641 ОГРНИП 306770000375120

г. Москва, 07.09.16 г.

Генеральному директору

ООО "Партнер-Энерджи"

В. В. Паршину

141301, Московская область,

г. Сергиев Посад,

Новоугличское шоссе, д. 67

Уважаемый Виктор Викторович,

В ответ на Ваш запрос о предоставлении пояснений от 07.09.2016 г. относительно выполненных мной 07.04.2015 г. работ по переводу патентов с китайского на русский язык в соответствии с Договором № 01-03/2015 г. о предоставлении услуг письменного перевода, поясняю следующее:

на основании заказа от 25.03.15 г. мной был выполнен письменный перевод следующих документов:

№ документа /патента

200620157602.9/CN200977061Y

2006200031857.0/CN2917478Y

201020223207.2/CN2017523339U

200820134491.9/CN201243930Y

200620031859.X/CN2894560Y

200720170120.1/CN201115598Y

Согласно вышеуказанному запросу требуется пояснение к переводу следующих терминов, использованных в переводе упомянутых выше документов/патентов:

- 1. «Автоматическая мультиварка»**
- 2. «Чаша»**
- 3. «Полностью автоматическая мультиварка»**
- 4. «Мультиварка»**
- 5. «Многофункциональная мультиварка»**

В этой связи сообщаю:

при переводе текста упомянутых документов и, в частности, указанных терминов 1-5, я руководствовалась общепринятыми в переводческой практике принципами динамической эквивалентности и адекватности перевода, целью которого является передача текста, изложенного на одном языке, средствами другого языка при сохранении его смысла и содержания, а именно:

- перевод на русский язык терминов, обозначающих реалии иностранной действительности, отсутствующие в русскоязычной действительности и не имеющие общепринятых русскоязычных терминологических эквивалентов достигается путем: а) описания термина; б) дословного перевода; в) частичной или полной транслитерации; г) транслитерации и дословного перевода; д) транскрибирования; е) методом подбора эквивалентного по смыслу понятия.
- перевод на русский язык терминов, обозначающих реалии иностранной

действительности, имеющие общепринятые русскоязычные терминологические эквиваленты достигается путем: а) в качестве эквивалента используется русский термин, форма которого связана с формой иностранного термина (интернациональные термины); б) в качестве эквивалента используется русский термин, форма которого не связана с формой иностранного термина; в) значение многокомпонентного иностранного термина, состоящего из нескольких слов, передается таким образом, чтобы оно полностью или частично совпадало по значению и форме с соответствующими компонентами подходящего термина на русском языке; г) в случае, если общее значение многокомпонентного иностранного термина совпадает со значением аналогичного термина на русском языке, но отдельные его компоненты отличаются от компонентов эквивалента на русском языке, предлагается наиболее близкая по смыслу интерпретация такого термина.

Использование указанных принципов позволяет добиваться качественного перевода текста, т.е. текста, выполняющего средствами другого языка заложенную в оригинале фактическую задачу (реализующего функцию оригинала и по возможности воспроизводящего его коммуникативный эффект) и при этом настолько эквивалентный оригиналу на семантическом уровне (уровне лексических значений) и синтаксическом уровне, насколько это возможно без нарушения норм языка перевода.

Таким образом, руководствуясь вышеизложенными принципами и методами и не имея в своем распоряжении какой-либо дополнительной справочной информации или инструкций Заказчика, я считаю обоснованным и адекватным предложенный мной вариант перевода терминов 1-5 по следующим причинам:

1. Лексический аспект:

- Название изделия по документам **2006200031857.0/CN2917478Y** и **200620031859.X/CN2894560Y** 全自动无油烟炒菜机.

При разборе по слогам (букв.): **全自动** («полностью автоматический») **无油烟** ("без масла, без жира, обезжиренный"), **炒菜机** ("Устройство для жарки пищи")

Именно первый слог явно противоречит самому понятию "фритюрница", поскольку НЕ предусматривает необходимости использования масла для приготовления пищи (тогда как "фритюрница" - устройство, принципиально разработанное специально для жарки в глубоком слое масла).

В этой связи я не предлагаю вариант перевода «фритюрница» для устройства в целом, а так же «фритюрная камера» для отдельного элемента «чаша», предназначенного для помещения в него продуктов.

- Название изделия по документу **200720170120.1/CN201115598Y**
一种带电子菜谱和音乐功能的烹饪锅.

При разборе по слогам (букв.): **烹饪锅** - кастрюля для приготовления пищи (слово "жарка" в данном названии совершенно отсутствует, есть только многозначное слово **烹饪** "готовить")

一种带电子菜谱和音乐功能 –изделие с функциями электронной кулинарной книги и музыки (букв.)

Многозначность слова «готовить», используемого для описания рассматриваемого устройства, не предусматривающего процесс «жарки» позволяет разумно предложить адекватный общепринятый для подобных устройств в русскоязычной действительности термин «мультиварка».

- Название изделия по документу **201020223207.2/CN2017523339U** 一种新型炒菜煲汤机

При разборе по слогам (букв.): 一种新型 - новая модель 炒菜煲汤机 - устройство для жарки пищи и приготовления супов (букв.)

Таким образом обобщение с использованием понятия "мультиварка" было предложено, так как устройство применяется как для жарки пищи, так и для варки супов. При этом фритюрницы для приготовления жидкой пищи совершенно не предназначены. Такой термин как «жаровка» применяется в русскоязычной действительности относительно недавно и в большинстве случаев применительно к изделиям в виде сковороды. По этой причине в данном документе он не предлагается.

Документ 200620157602.9/CN 200977061Y:

Название устройства практически идентично названию в документах 2006200031857.0/CN2917478Y и 200620031859.X/CN2894560Y с разницей только в том, что здесь название немного короче 全自动炒菜机.

При разборе по слогам (букв.): 全自动 – «Полностью автоматическое устройство для жарки пищи»

(см. электронную версию «БКРС» 4х-томника *Большого Китайско-Русского словаря Ошанина* <http://bkrs.info/slovo.php?ch=%E5%85%A8%E8%87%AA%E5%8A%A8%E7%82%92%E8%8F%9C%E6%9C%BA>);

炒菜 – «готовить, жарить пищу»;

机 – «машина, аппарат».

Конструктивно устройство практически аналогично уже описанным мной выше устройствам и имеет соответствующие отличительные особенности (наличие мешалки, чаши с электрически нагревателем, выпускного клапана и пр.).

Использование в конструкции «чаши» указывает на принадлежность устройства к классу мультиварок, поскольку во фритюрницах применяется «корзина для погружения продуктов в масло».

Для данного изделия, руководствуясь вышеизложенным, мной не предлагается такой вариант перевода как «Автоматическая фритюрница» или «Фритюрная камера».

2. Технический аспект (совместно с лексическим):

а) Конструкция рассматриваемых устройств довольно близко напоминает классическую "мультиварку": конструкция корпуса, крышки, наличие клапана для выпуска пара, а особенно внутренняя емкость для пищи. Исходя из описания, емкость представляет собой кастрюлю с установленной внутри мешалкой. Этот элемент не является характерным для фритюрниц, поскольку у них основным внутренним элементом является корзина, опускаемая в слой масла. В рассмотренных изделиях корзина и внешняя емкость для масла отсутствуют.

б) В описании (в документах 200620031857.0, 200620031859.X, 200620157602.9) явно сказано, что устройство позволяет избегать использования масла в процессе приготовления пищи. А это противоречит логике понятия "фритюрница", которое предусматривает жарку во фритюре и в большом количестве масла в резервуаре.

в) Наличие встроенной мешалки - характеристика, которая является определенным новшеством, и не свойственна ни мультиваркам, ни фритюрницам в их классическом бытовом исполнении. Указанный элемент более присущ изделию, для которого используется понятие "Хлебопечка", которая в свою очередь конструктивно является наиболее приближенной к мультиварке (хотя это и совершенно иной тип оборудования). Из-за наличия мешалки определение точного названия

для рассматриваемых устройств затруднено, поскольку в русскоязычной действительности не имеется точного соответствия для изделий, которые представляют собой "гибриды" мультиварок и «хлебопечек» (по определенным элементам конструкции).

г) В документе **201020223207.2/CN2017523339U** многократно упоминается элемент конструкции, предотвращающий проливание супов (или других первых блюд). Это также указывает на принадлежность рассматриваемого устройства к классу "Мультиварки" (фритюрницы не имеют такой функции и не предназначены для приготовления супов или другой жидкой пищи)

д) В документах (в частности, **200620031857.0**, **200620031859.X**, **200620157602.9**, **201020223207.2**) отличительной особенностью устройств явным образом указывается значительное снижение загрязнения воздуха и помещений жирами ввиду их отсутствия (или минимизации использования в процессе приготовления). Это нехарактерно для фритюрниц, для которых масло является принципиальным и обязательным элементом их функционирования.

Таким образом очевидная комбинация возможности различных вариантов приготовления пищи (жарка, варка и пр.) определяют обобщенное название устройств как "мультиварка" (от "мульти" - "много"). Ни в одном из документов нет явного указания, на предназначение устройств исключительно для жарки и тем более отсутствует описание конструктивного исполнения, характерного для фритюрниц.

*Переводчик
Железняк Анна Эдуардовна*