

การส่ง

เมื่อตะกร้าครบ และปุ่มน้ำเงินใหญ่ **Send to kitchen — n items** สามสิ่งเกิดขึ้นพร้อมกัน:

- เมนูขึ้นจอครัว (เครื่องดื่มขึ้นจอบาร์) — กันที่ ทุกเครื่อง
- ตัวครัวพิมพ์ที่สถานีที่ถูกต้อง รายการครัวกับบาร์แยกเครื่องพิมพ์อัตโนมัติ ครัวหลายสถานี (กระทะ / เตาย่าง / ของหวาน) แยกต่อตามหมวด และพิมพ์เฉพาะงานที่เพิ่งส่ง — ไม่พิมพ์ซ้ำของที่ครัวมีอยู่แล้ว
- บรรทัดในตะกร้ากลายเป็นรายการที่ส่งแล้วพร้อมสถานะสด และสีโด้บนแผนผังเปลี่ยนตาม

The screenshot displays the SiamEPOS interface for managing orders. On the left, there's a menu grid for 'Table 5' (2 covers, Malee) with categories like Lunch Box, Lunch Set, Snack & Nibble, Starter, Salad, Soup, Stir-Fried, Curries, Chef's Signature Menu, Rice & Noodles, Sides, and Dessert. The right panel shows the 'Order - Table 5' details, including a list of items (Starters, Mains, Desserts) with their prices and status (PENDING, DISC, MOVE, VOID). A summary at the bottom shows the subtotal, service charge, and total amount of £60.83.

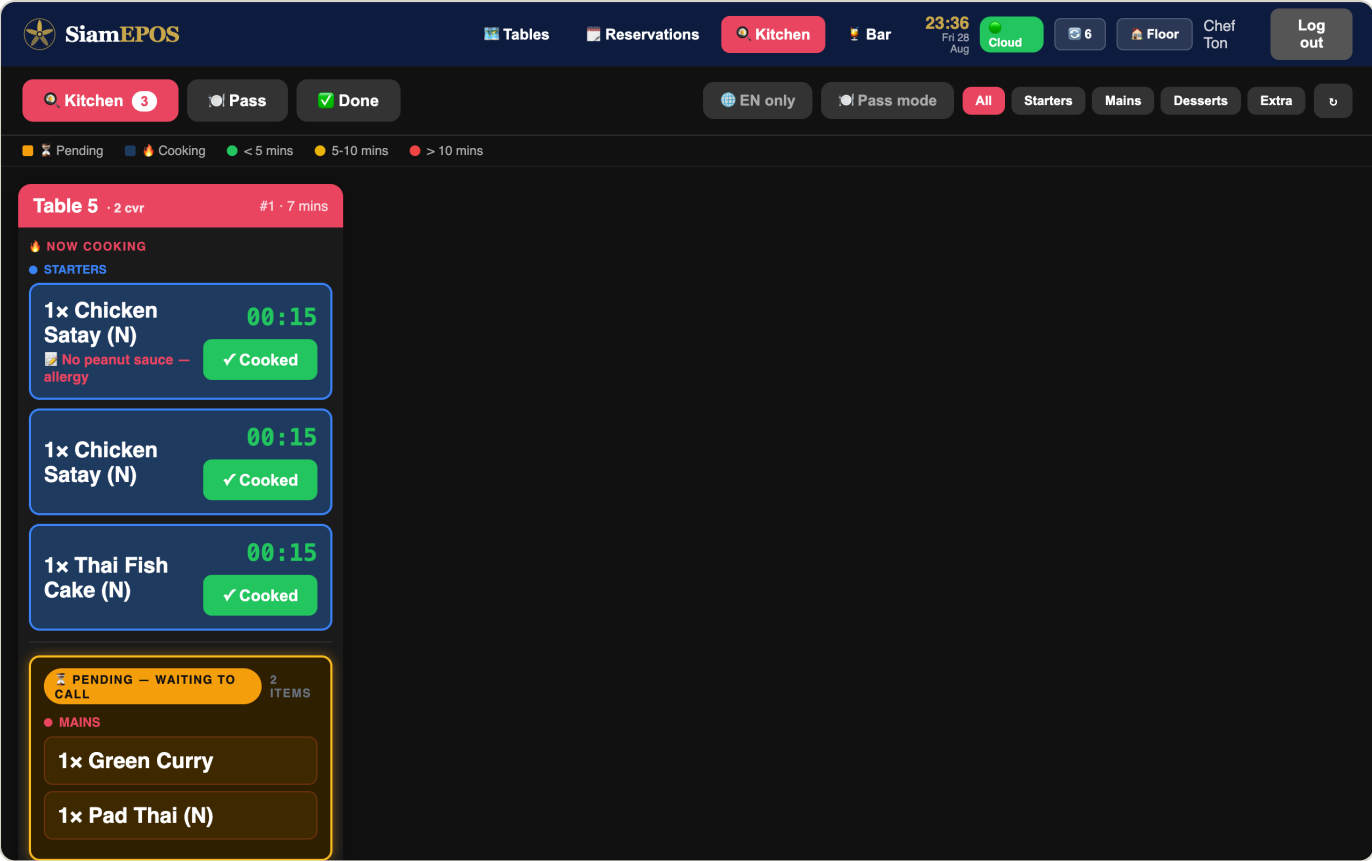
หลังส่ง: คอรัสถูกจัดกลุ่มพร้อมปุ่ม **Call** และแต่ละบรรทัดมี DISC / $\rightleftarrows$ MOVE / VOID (และ RESEND เมื่อถูกเรียกแล้ว) — รายการที่ส่งแล้วเกิดด้วยการแตะเฉย ๆ ไม่ได้ ต้องผ่านปุ่มเหล่านี้เท่านั้น ครัวกับบิลจึงไม่มีวันขัดแย้งกันเขียน ๆ

คอรัสและการเรียก — คุณจังหวะมืออาหาร

การส่งคือการมอบออเดอร์ให้ครัว ส่วนการเรียกคือการบอกครัวให้เริ่มทำคอร์สนั้น

- ของทานเล่นถูกเรียกอัตโนมัติทันทีที่ส่ง — ลูกคำคาดหวังให้มาเร็ว
- จานหลักรอ — บล็อก MAINS ค้างที่ PENDING บนจอครัว (ครัวเห็นแต่ยังไม่ทำ) จนกว่าจะแตะ **Call Mains** — ปกติคือช่วงเก็บจานของทานเล่น
- ของหวานเช่นเดียวกัน ด้วย **Call Desserts**

- รายการบาร์ไม่ต่อคิวตามคอร์ส — เครื่องดื่มวิ่งไปบาร์ทันทีที่ส่ง



ครัวเห็นอะไรหลังคุณส่ง: ของทานเล่นกำลังทำพร้อมนาฬิกา ข้อความแพ้อาหารสีแดง งานหลักอยู่ล่างเป็นสีเหลืองอำพัน — “PENDING, WAITING TO CALL” เซฟไม่ต้องเดาจังหวะ คุณคุมจากหน้าร้าน

อยากให้มาพร้อมกันหมด? โต๊ะที่ไม่ต้องการจังหวะ (ช่วงเที่ยงเร่งด่วน ออเดอร์คอร์สเดียว) ตั้งคอร์สทุกงานเป็น Main (หรือ Extra) ตอนเพิ่ม — ส่งครั้งเดียว เรียกครั้งเดียว ทั้งออเดอร์ทำพร้อมกัน

สั่งเพิ่มทีหลัง

เปิดโต๊ะอีกครั้ง (📄 Open Order) เพิ่มงานใหม่ แล้วส่งอีกครั้ง — พิมพ์เฉพาะรายการใหม่ คราวได้ตัวใบใหม่ที่มีแต่ของที่เพิ่ม ระบุโต๊ะเดิม

การส่งซ้ำ — เมื่อต้องพิมพ์อีกครั้ง

🔄 Resend order to kitchen... (ทั้งออเดอร์) หรือ RESEND (รายการ) พิมพ์ซ้ำ เครื่องถามเหตุผล — **Not cooked / Wrong item / Missing item / Remake** — และบันทึกไว้ เหตุการณ์ “ครัวไม่ได้ตัว” จึงมีหลักฐานเสมอ งานที่ตัดสต็อก การ Remake จะตัดสต็อกซ้ำด้วย

ถ้าเครื่องพิมพ์มีปัญหา

จอครัวได้ออเดอร์เสมอแม้กระดาษหมด — จอคือแหล่งความจริง ตัวที่ยังไม่ได้พิมพ์ถูกเก็บบนแถบเตือนพร้อมปุ่มลองใหม่ และตัวเลือก → *Another printer...* เพื่อย้ายไปพิมพ์เครื่องอื่น (ตัวพิมพ์พร้อมกำกับ “REDIRECTED FROM ...”) ไม่มีอะไรหายเฉียบ ๆ

การตั้งค่าที่มีผลกับการส่ง

ที่ไหน	เปลี่ยนอะไร
Settings →  Till Security → “Return to the sign-in screen after sending an order”	ล็อกหลังส่ง — ปิด (ค่าเริ่มต้น): ส่งแล้วอยู่หน้าออเดอร์ต่อ · เปิด: ขึ้น “✓ Order sent” แล้วกลับมา PIN — เหมาะกับร้านที่พนักงานหลายคนใช้เครื่องเดียว ส่งเสร็จคือจบคีย์ของคนนั้น
Settings →  Bar Categories	หมวดไหนเป็นบาร์ (วิ่งไปจอบาร์ + เครื่องพิมพ์บาร์ ไม่รอคอร์ด) และคอร์ดตั้งต้นของแต่ละหมวด
Admin → Printers	ตัวแต่ละใบไปเครื่องพิมพ์ตัวไหน: ใบเสร็จ / คิว / บาร์, เส้นทางหมวด→สถานี และการกำหนดเส้นทางพิมพ์รายเครื่อง
หัวจอบาร์ →  Pass mode / ✓ Direct mode	วิธีที่คิวไปงานที่คุณส่ง — ผ่านเคาน์เตอร์ Pass หรือใช้จอบตรงจากแท็บบาร์ (คิวเล็ก)
หัวจอบาร์ →  EN only / EN+ไทย	ชื่อไทยคู่อังกฤษบนจอบาร์และตัว