

SiamEPOS

คู่มือการใช้งาน ฉบับภาพประกอบ

ระบบบริหารจัดการร้านอาหารไทย

การใช้งานประจำวันสำหรับพนักงาน · คู่มือเจ้าของร้านและผู้จัดการ

ฉบับเดือนสิงหาคม 2026 · ภาษาไทย

siamepos.co.uk · info@siamepos.co.uk

สารบัญ

ภาค 1 — การใช้งานประจำวัน (พนักงานทุกคน)	ภาค 2 — เจ้าของร้านและผู้จัดการ (Admin)
1. การเข้าสู่ระบบและการลงเวลาทำงาน	12. หน้า Admin และสรุปยอดขาย
2. การเปิดร้านประจำวัน	13. การจัดการเมนู (Menu Manager)
3. แพนฟังก์โต๊ะ	14. การจัดฟังก์โต๊ะ (Table Plan)
4. การรับออเดอร์	15. พนักงานและรหัส PIN
5. การส่งเข้าครัวและการเรียกอาหารที่ละคอร์ส	16. บันทึกเวลาทำงาน
6. หน้าจอครัว	17. รายงานและบิลย้อนหลัง
7. การแก้ไขออเดอร์ระหว่างบริการ	18. ปิดยอดสิ้นวัน — Close Shift และรายงาน Z
8. บิลและการรับชำระเงิน	19. การตั้งค่าและเครื่องพิมพ์
9. อาหารกลับบ้านและออเดอร์ออนไลน์	20. ลูกค้า บัตรกำนัล และแคมเปญ
10. การจองโต๊ะ	21. สต็อกวัตถุดิบและข้อมูลสารก่อภูมิแพ้
11. หน้าจอบาร์	22. ติดต่อขอความช่วยเหลือ

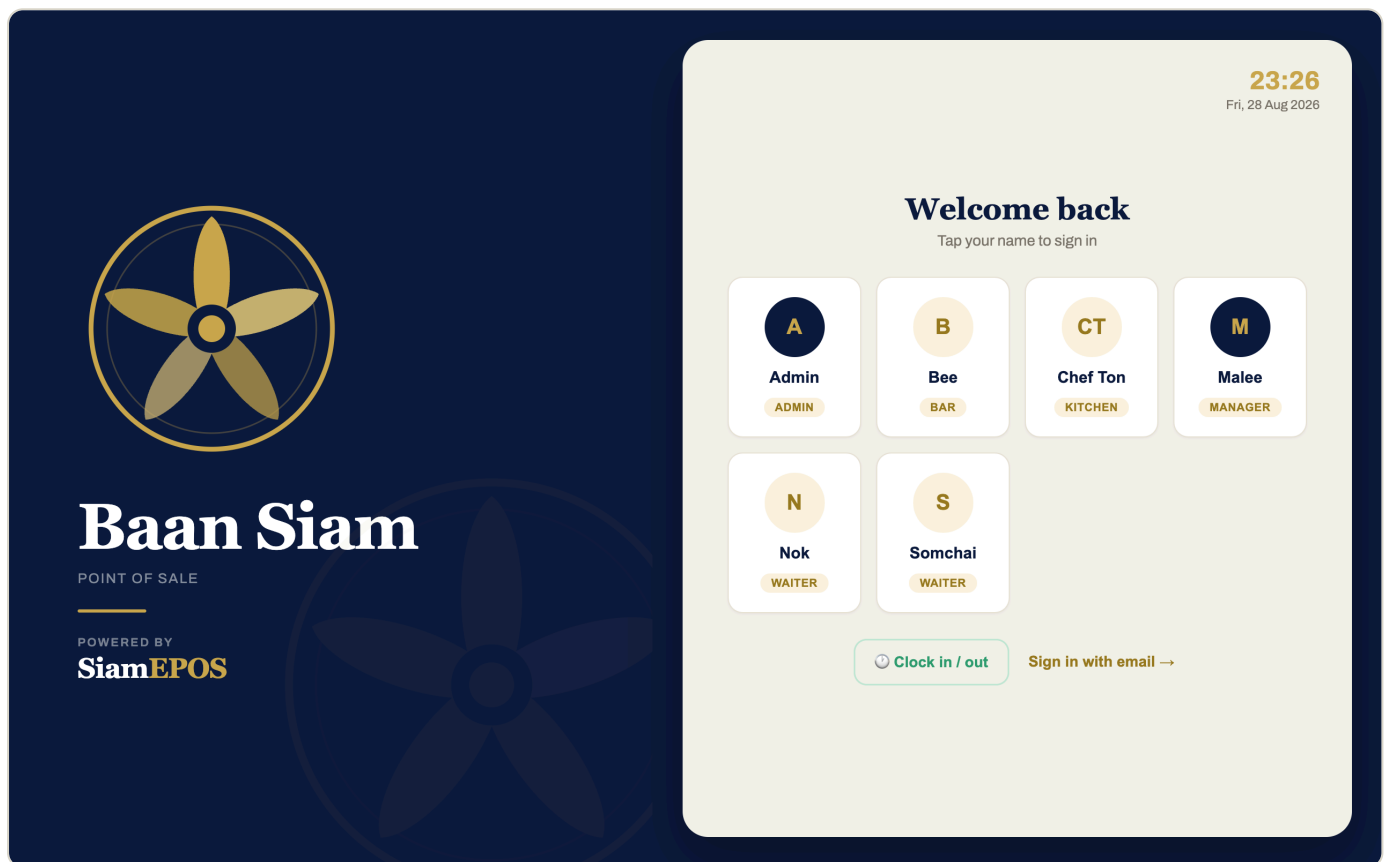
ภาพหน้าจอในคู่มือนี้ถ่ายจากร้านตัวอย่างของเรา (“Baan Siam”) — เครื่องของร้านคุณจะแสดงชื่อร้าน เมนู สี และฟังก์โต๊ะของคุณเอง แต่ปุ่มและขั้นตอนการใช้งานเหมือนกันทุกอย่าง SiamEPOS ใช้งานได้เหมือนกันทั้งบนเครื่องเคชเชียร์ (Windows หรือ Mac) แท็บเล็ต และผ่านเว็บเบราว์เซอร์ (ปุ่มบนหน้าจอเป็นภาษาอังกฤษตามที่แสดงจริงในระบบ)

ภาคนี้

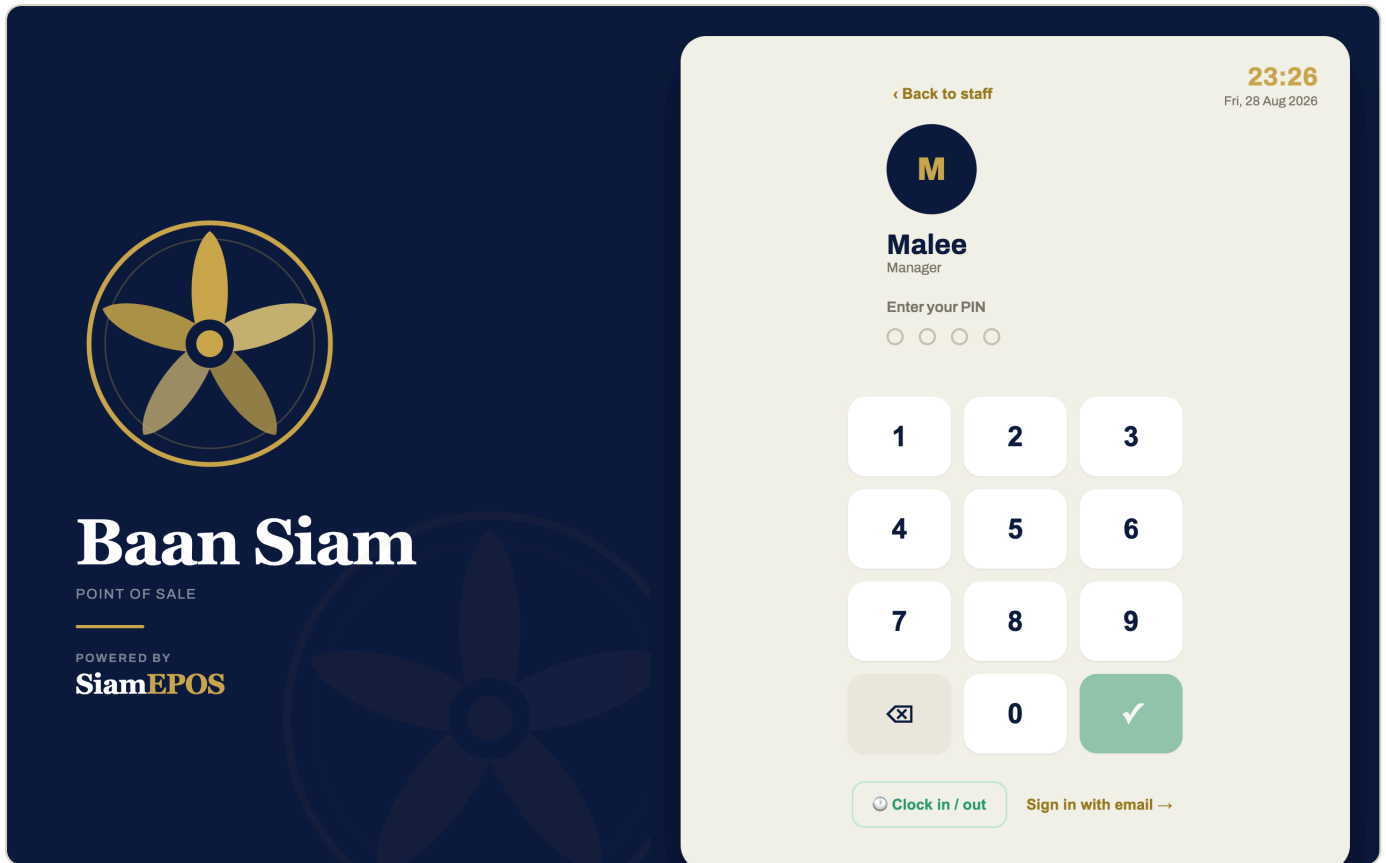
การใช้งานประจำวัน — สำหรับพนักงานทุกคน

1. การเข้าสู่ระบบและการลงเวลาทำงาน

เครื่องจะเริ่มที่หน้าเข้าสู่ระบบเสมอ พนักงานแต่ละคนมีรหัส PIN ของตัวเอง ระบบจึงรู้เสมอว่าใครเป็นคนรับออเดอร์ ใครเปิดลิ้นชักเงิน และใครปิดบิล



หน้าเข้าสู่ระบบ — แตะที่ชื่อของคุณ แล้วกดรหัส PIN

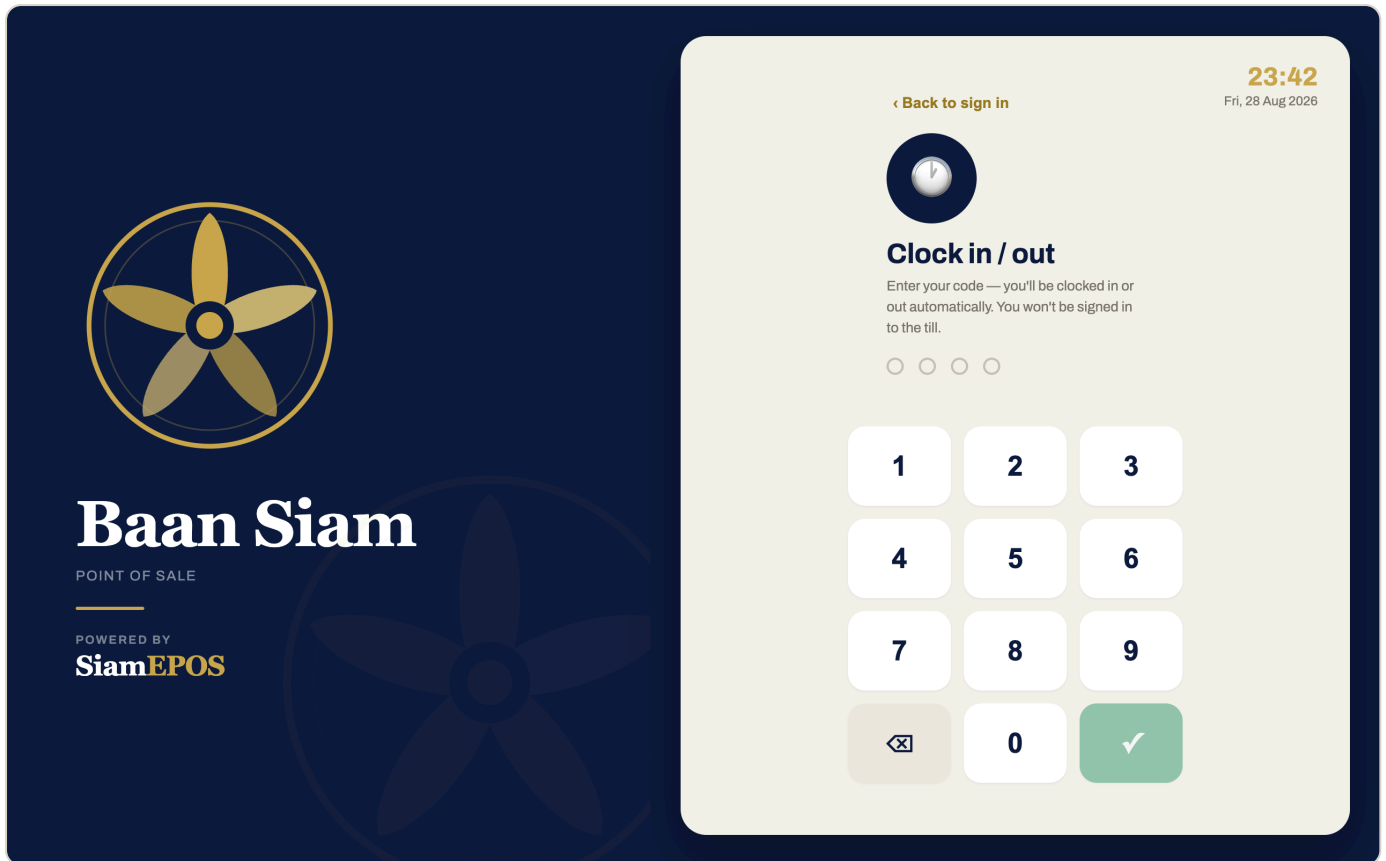


กดรหัส PIN 4 หลัก ปุ่ม < Back to staff ย้อนกลับไปหน้ารายชื่อ

เข้าระบบครั้งแรก: เครื่องใหม่จะให้เปลี่ยนรหัส PIN เริ่มต้นก่อน ตั้งรหัส 4 หลักของตัวเอง และเก็บเป็นความลับ — รหัส PIN คือลายเซ็นของคุณในทุกรายการบนเครื่อง

การลงเวลาเข้า-ออกงาน

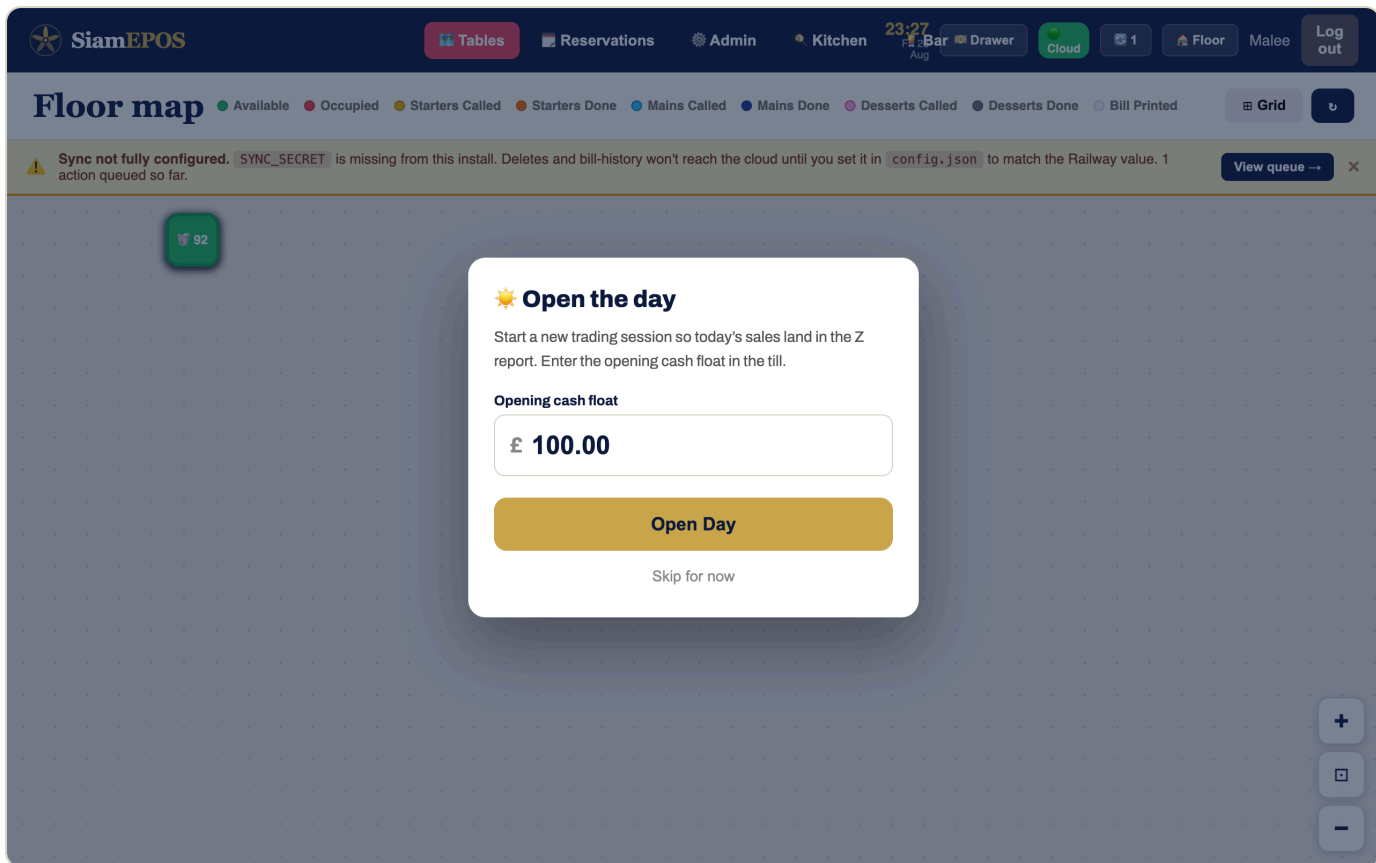
ปุ่ม  **Clock in / out** ที่หน้าเข้าสู่ระบบใช้บันทึกชั่วโมงทำงาน *โดยไม่ต้อง* เข้าสู่ระบบ กดรหัสหนึ่งครั้งตอนมาถึงร้าน และอีกครั้งตอนกลับ — ระบบจะจับคู่เป็นกะการทำงานให้อัตโนมัติ สำหรับรายงานชั่วโมงประจำสัปดาห์ (ดูหัวข้อ 16)



Clock in / out — ระบบลงเวลาเข้า-ออกให้อัตโนมัติ โดยหน้าจอยังอยู่ที่หน้าเข้าสู่ระบบ

2. การเปิดร้านประจำวัน

พนักงานคนแรกที่เข้าสู่ระบบในแต่ละเช้าจะพบหน้าต่าง **เปิดร้าน (Open the day)** — นับเงินทอนตั้งต้นในลิ้นชักแล้วพิมพ์ยอดลงไป ระบบจะเริ่มรอบการขายใหม่ ยอดขายวันนี้จะเข้ารายงาน Z ของวันนี้ และเครื่องรูดเงินสดตั้งต้นที่แน่นอน



กรอกเงินทอนตั้งต้นแล้วแตะ **Open Day** — ปุ่ม **Skip for now** ใช้ข้ามไปก่อนได้หากยังไม่ได้นับเงิน แต่ควรเปิดร้านให้เรียบร้อยก่อนการขายรายการแรก

3. แผนผังโต๊ะ

แผนผังโต๊ะคือหน้าหลักของเครื่อง โต๊ะทุกตัววางตามตำแหน่งจริงในร้าน และสีของโต๊ะบอกสถานะได้ทันทีที่มอง — คำอธิบายสีอยู่ด้านบนของหน้าจอ

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

23:28
12 Aug

Drawer

Cloud

1

Floor

Malee

Log out

Floor map

Available

Occupied

Starters Called

Starters Done

Mains Called

Mains Done

Desserts Called

Desserts Done

Bill Printed

Grid

๖

92

+

□

-

โต๊ะว่างทั้งหมด ช่องอาหารกลับบ้าน (👉) แยกจากโต๊ะนั่งทาน ปุ่ม + / - ซุมเข้า-ออก ปุ่ม **Grid** สลับเป็นมุมมองรายการ

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

23:35
12 Aug

Drawer

Cloud

5

Floor

Malee

Log out

Floor map

Available

Occupied

Starters Called

Starters Done

Mains Called

Mains Done

Desserts Called

Desserts Done

Bill Printed

Grid

๖

92

+

□

-

152%

โต๊ะ 5 มีลูกค้าแล้ว (สีแดง) พร้อมเวลาที่ลูกค้านั่งมาแล้ว

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

23:41
Fri, 23 Aug

Bar

Drawer

Cloud

23

Floor

Malee

Log out

Floor map

Available

Occupied

Starters Called

Starters Done

Mains Called

Mains Done

Desserts Called

Desserts Done

Bill Printed

Plan

๖

TABLES

1

4 seats

AVAILABLE

Open

2

4 seats

AVAILABLE

Open

3

4 seats

AVAILABLE

Open

4

4 seats

AVAILABLE

Open

5

4 seats

AVAILABLE

Open

6

4 seats

AVAILABLE

Open

7

4 seats

AVAILABLE

Open

8

4 seats

AVAILABLE

Open

9

4 seats

AVAILABLE

Open

10

4 seats

AVAILABLE

Open

TAKEAWAY

91

Takeaway

AVAILABLE

Open

92

Takeaway

AVAILABLE

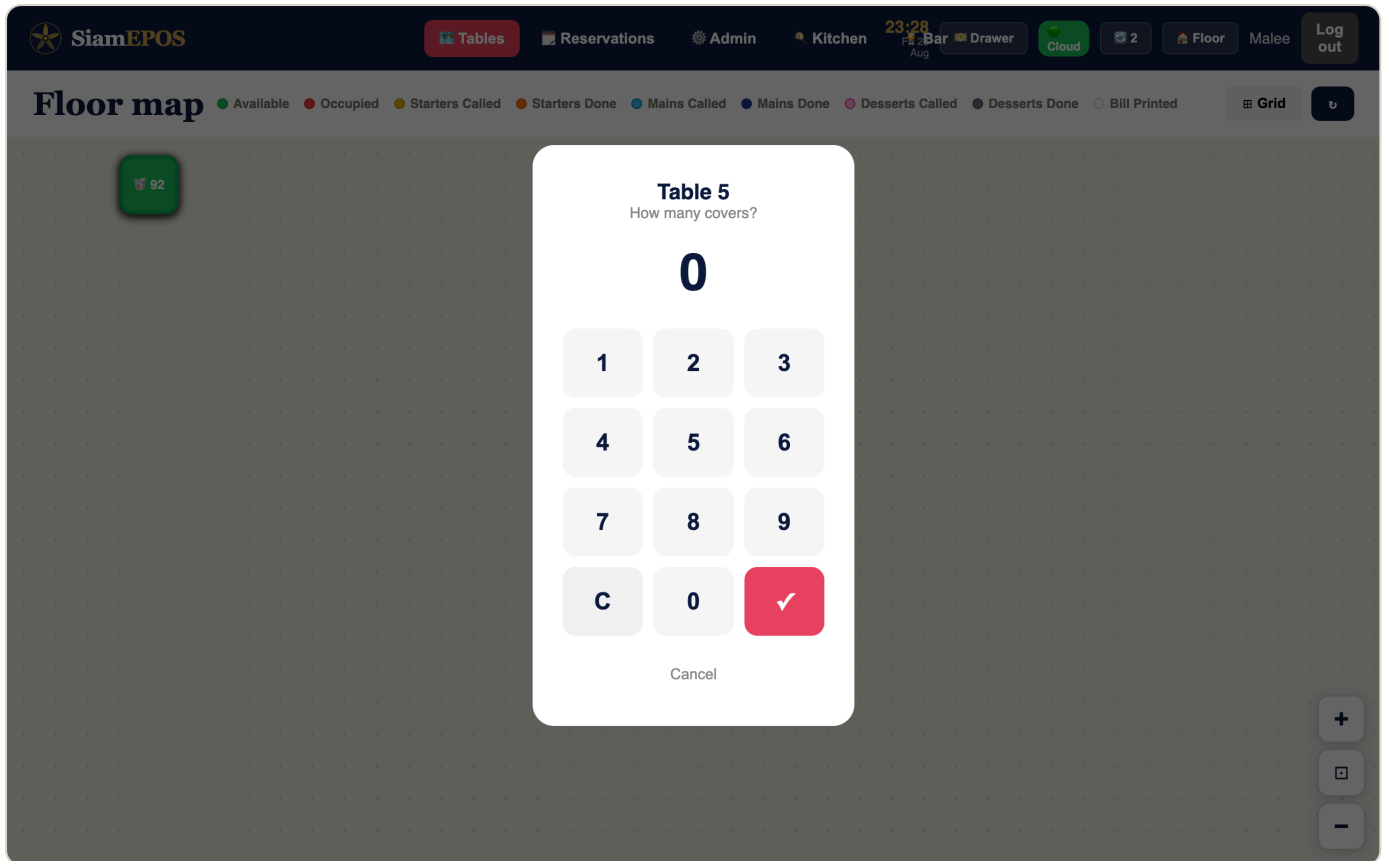
Open

โต๊ะเดียวกันในแบบตาราง — เหมาะกับจอยเล็ก โต๊ะนั่งทานและอาหารกลับบ้านแยกหมวดกัน และ Plan เพื่อกลับไปแผนผัง

4. การรับออเดอร์

ชั้นที่ 1 — เปิดโต๊ะ

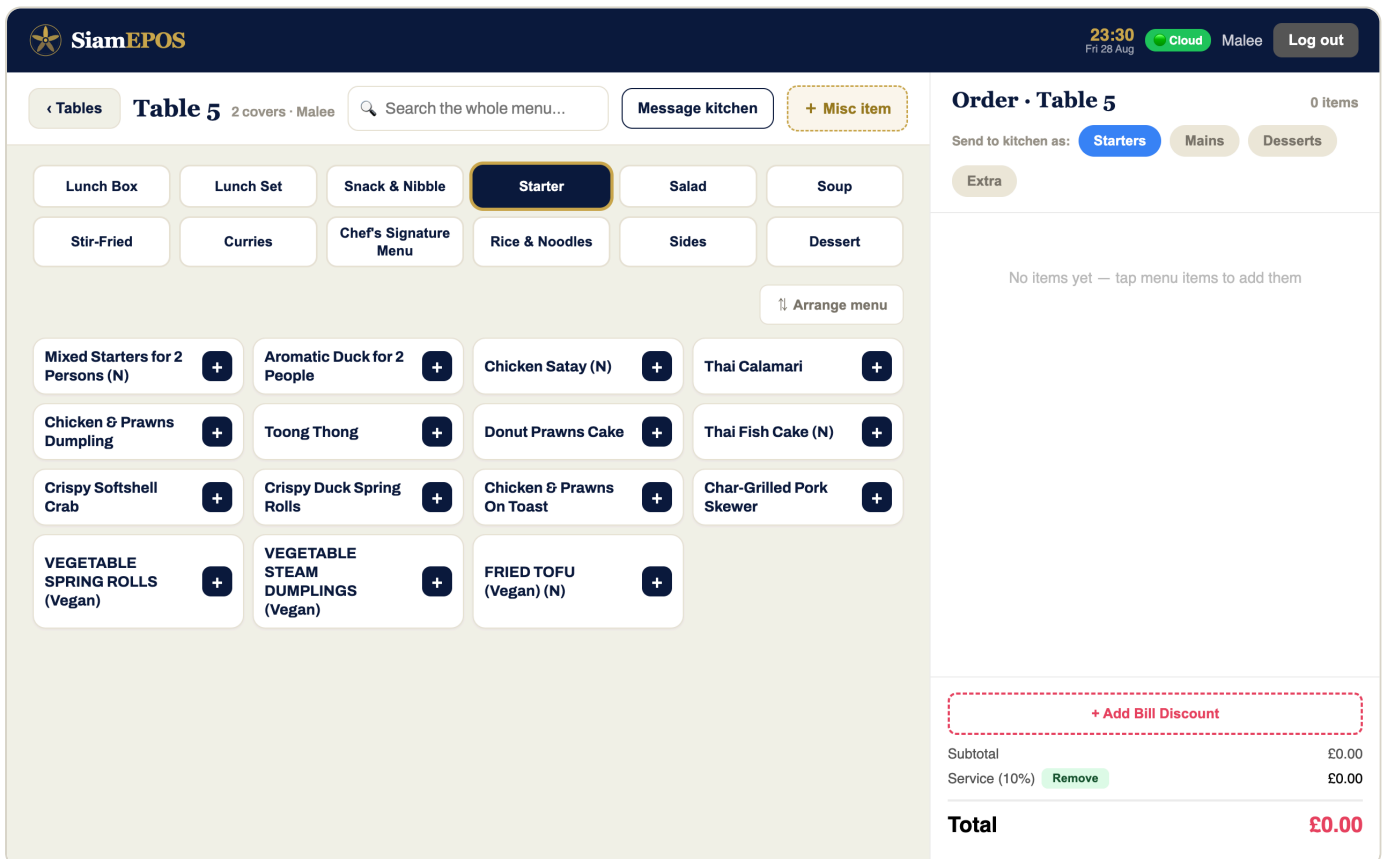
แตะโต๊ะว่าง แล้วบอกระบบว่ามีลูกค้าที่ทาน:



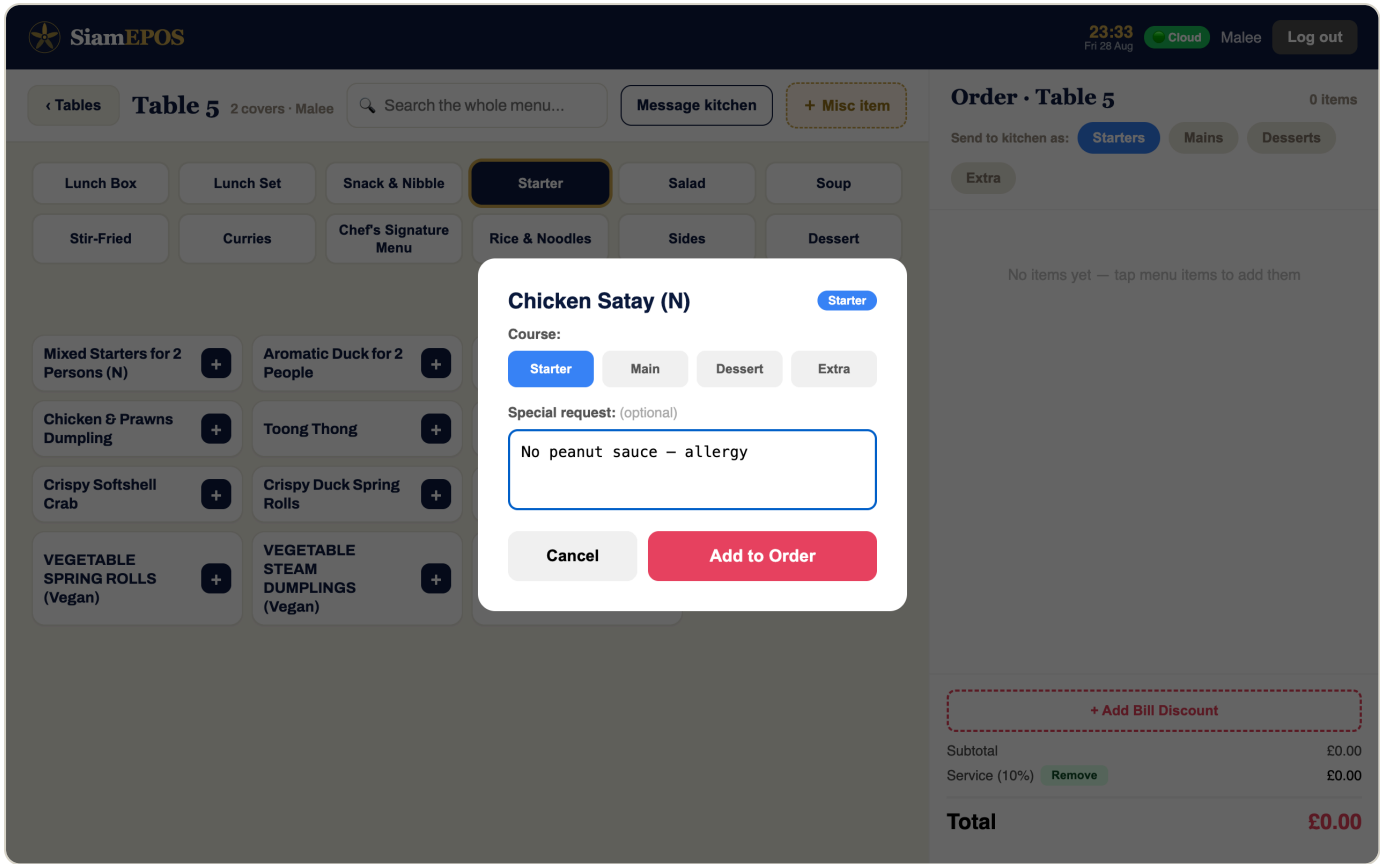
“How many covers?” — จำนวนลูกค้าใช้จำนวนยอดเฉลี่ยต่อหัวในรายงาน และพิมพ์บนตัวครัว

ขั้นที่ 2 — เพิ่มเมนู

หน้าจออเดอร์แสดงหมวดเมนูด้านบน และเมนูของหมวดที่เลือกเป็นปุ่มขนาดใหญ่ แถบด้านขวาคือรายการอเดอร์ที่สั่งไว้

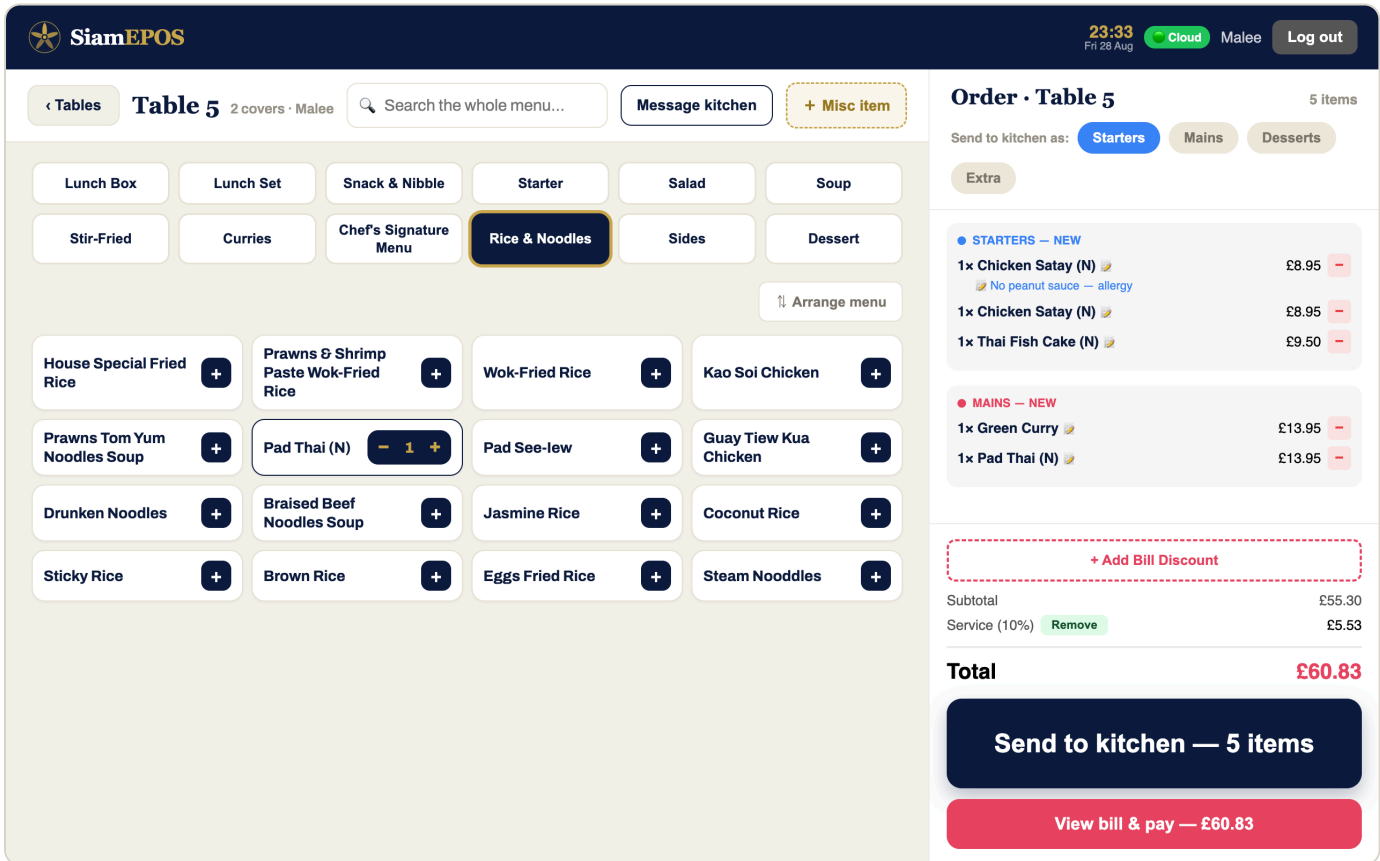


หมวดหมู่นี้มีเมนูเพื่อเพิ่ม ใช้ช่องค้นหา 🔍 พิมพ์ชื่อเมนูค้นหาได้ทั้งร้าน



และเมนูเหล่านี้จะมีหน้าตาต่างขึ้นมา: เลือกคอร์สที่ต้องการให้ครัวทำ (Starter / Main / Dessert / Extra) และพิมพ์คำขอพิเศษของลูกค้าได้ — **ข้อความแจ้ง**

อาหารเพื่ออาหารพิมพ์ตรงนี้ แล้วจะติดไปกับเมนูทั้งบนจอครัวและตัวพิมพ์



ออเดอร์สะสมอยู่ด้านขวา จัดกลุ่มตามคอร์ส พร้อมโน้ตใต้เมนู ยอดรวม ค่าบริการ วัตถุประสงค์ตลอด — ตอนนี้อย่างไม่มีอะไรถูกส่งเข้าครัว

รายการพิเศษ: ปุ่ม **Misc item** เพิ่มรายการนอกเมนู พิมพ์ชื่อและราคาเองได้ (เช่นเมนูพิเศษประจำวัน) ส่วน **Message kitchen** ส่งข้อความถึงจอครัวโดยไม่ต้องเพิ่มเมนู

5. การส่งเข้าครัวและการเรียกอาหารที่ละคอร์ส

เมื่อรับออเดอร์ครบ แต่ละปุ่มใหญ่ **Send to kitchen — n items** เมินูจะขึ้นจอครัวทันที และตัวครัวพิมพ์ออกที่เครื่องพิมพ์ประจำสถานีที่ถูกต้อง

The screenshot displays the SiamEPOS interface. On the left, the menu is organized into categories: Lunch Box, Lunch Set, Snack & Nibble, Starter, Salad, Soup, Stir-Fried, Curries, Chef's Signature Menu, Rice & Noodles, Sides, and Dessert. Specific items like Panang Curry, Green Curry, Beef with Oyster Sauce, Pad Thai, Pad Ka Prao, and Stir-Fried Cashew Nut are listed with plus icons for selection. On the right, the 'Order • Table 5' screen shows a list of items ordered: 1x Chicken Satay (N) for £8.95, 1x Chicken Satay (N) for £8.95, 1x Thai Fish Cake (N) for £9.50, 1x Green Curry for £13.95, and 1x Pad Thai (N) for £13.95. Each item has a 'PENDING' status and options to 'MOVE' or 'VOID'. The subtotal is £55.30, and the service (10%) is £5.53, resulting in a total of £60.83. A 'View bill & pay — £60.83' button is at the bottom.

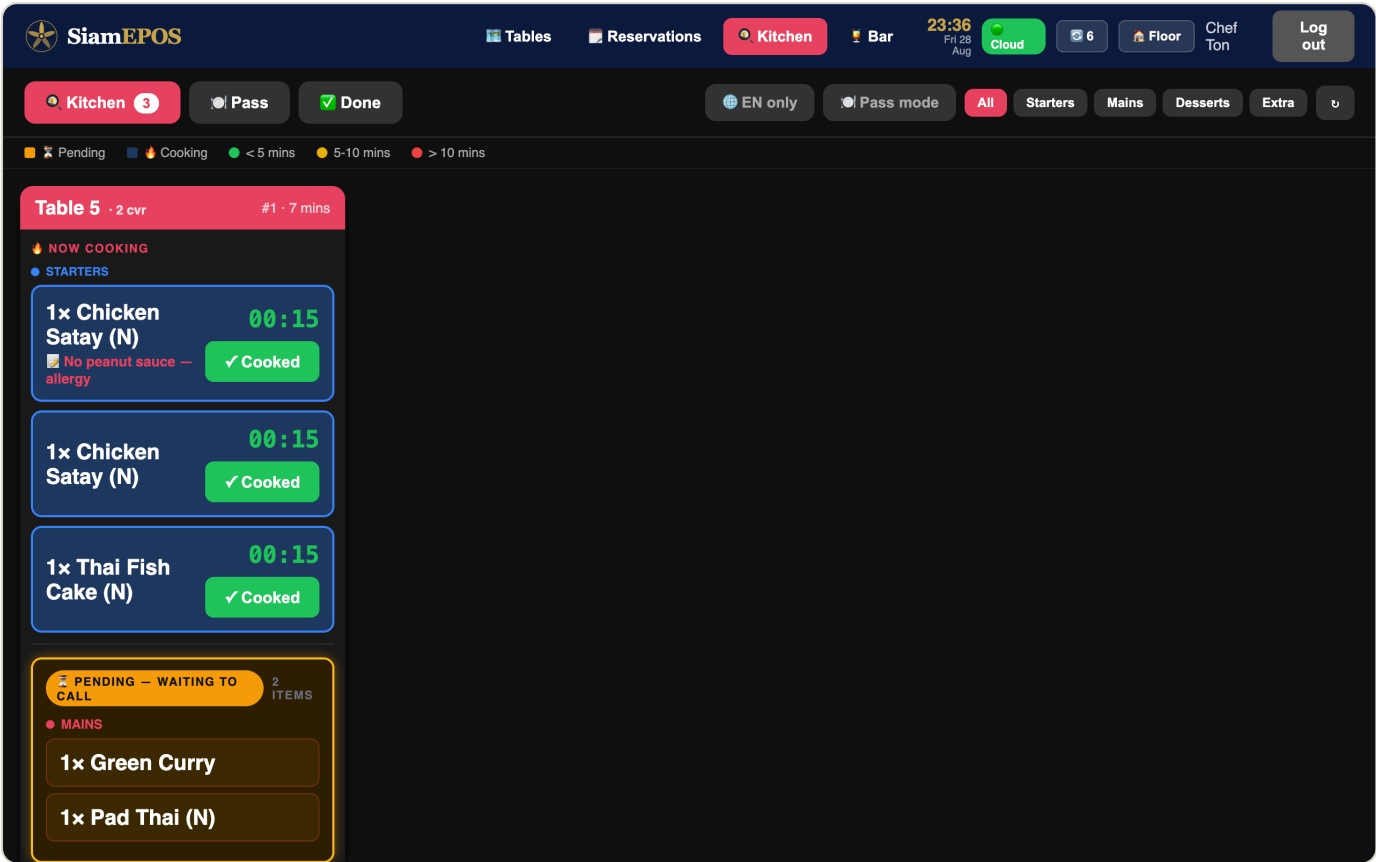
หลังส่งแล้ว แต่ละคอร์สจะมีปุ่ม **Call** — โดยปกติของทานเล่นจะถูกเรียก (เริ่มทำ) ทันที ส่วนจานหลักรอจนกว่าพนักงานจะกดเรียก ครัวจึงไม่ทำอาหารจานหลักในขณะที่ลูกค้ายังทานของทานเล่นอยู่

- 🔥 **Call Starters / Call Mains / Call Desserts** — สั่งให้ครัวเริ่มทำคอร์สนั้น สีของโต๊ะบนแผนผังจะเปลี่ยนตาม ทีมทั้งร้านจึงเห็นว่าแต่ละโต๊ะทานถึงช่วงไหนแล้ว
- 🔄 **Resend order to kitchen...** — พิมพ์ตัวซ้ำ (เช่นกระดาษหมด) ระบบจะถามเหตุผล (Not cooked / Wrong item / Missing / Remake) เพื่อบันทึกการพิมพ์ซ้ำทุกครั้ง

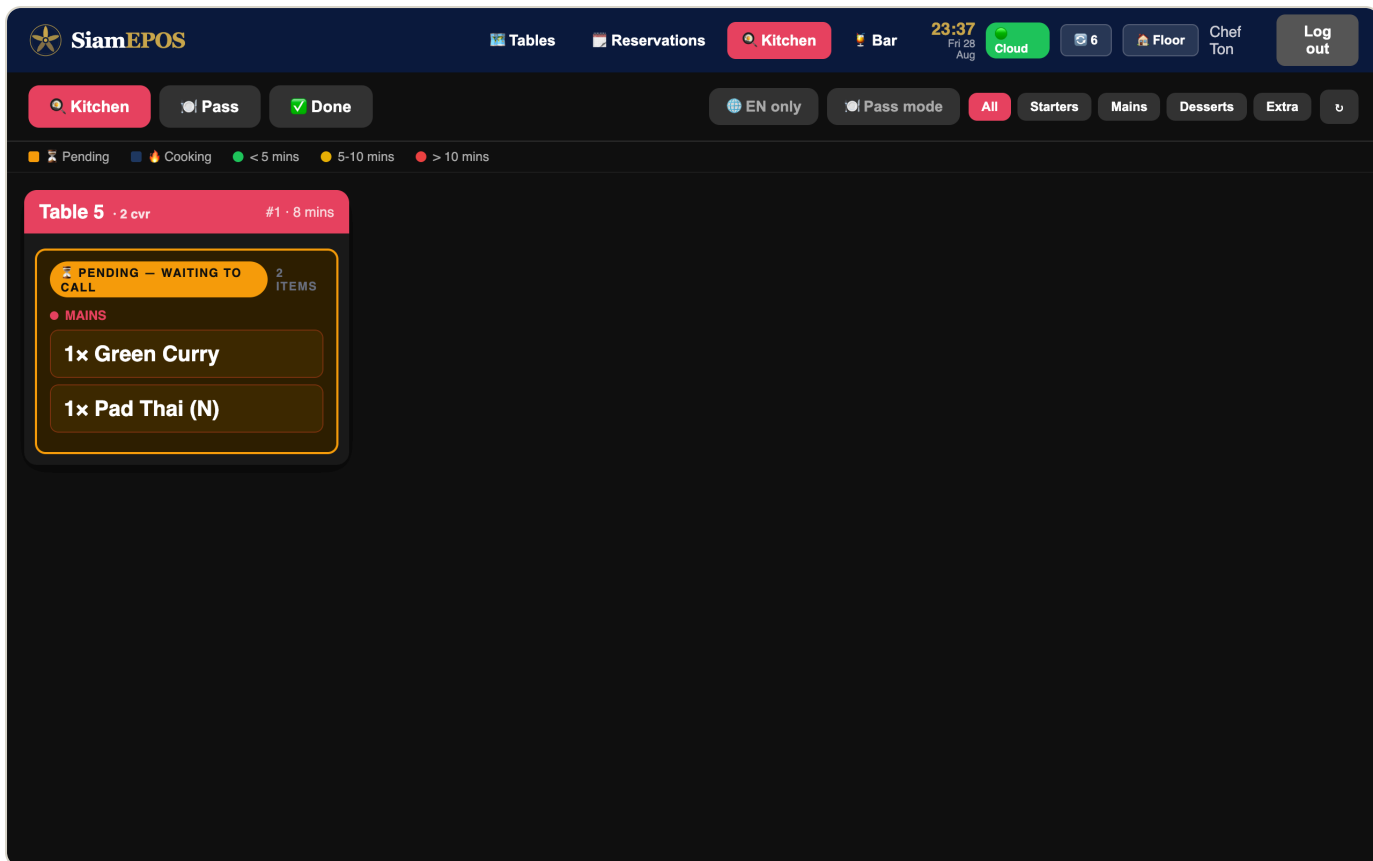
ตัวเลือกล็อกหลังส่ง: ร้านที่ใช้เครื่องเดียวกันหลายคน เปิด *Till Security* → *send lock* (Admin → Settings) ได้ — หลังส่งออเดอร์ เครื่องจะขึ้น “✓ Order sent” แล้วกลับไปหน้า PIN พร้อมให้พนักงานคนถัดไปใช้ทันที

6. หน้าจอครัว

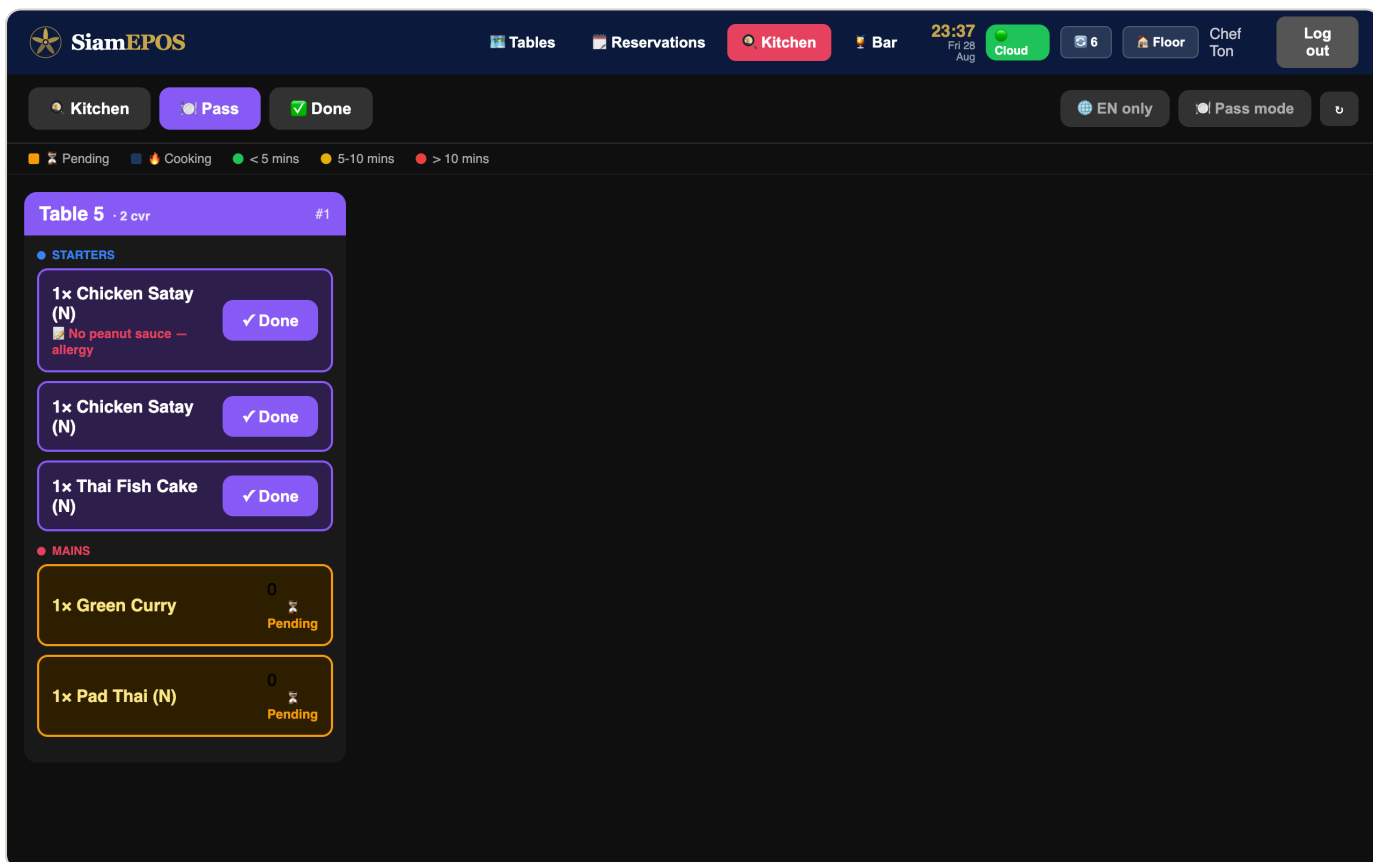
หน้าจอครัว (แท็บ **Kitchen** — มักใช้แท็บเล็ตหรือจอแยกในครัว) แสดงเมนูที่ถูกเรียกเป็นการ์ด ออเดอร์ใหม่อยู่ซ้ายสุด พร้อมนาฬิกาจับเวลา



ของทานเล่นโต๊ะ 5 กำลังทำอยู่ — ข้อความแจ้งเพื่ออาหารเป็นสีแดงในจุดที่เซฟไม่มีทางมองข้าม งานหลักอยู่ด้านล่างเป็นสีเหลืองอำพัน คือส่งแล้วแต่ยังไม่ถูกเรียก นาฬิกาเปลี่ยนจากเขียว → เหลือง → แดง ตามเวลาที่รอ (ไม่เกิน 5 นาที / 5-10 / เกิน 10)



เชฟแตะ ✓ **Cooked** เมื่อแต่ละจานทำเสร็จ จานที่เสร็จจะย้ายไปที่ *Pass*



แท็บ **Pass** คือจุดจัดจาน/ยกเสิร์ฟ — แตะ ✓ **Done** เมื่อยกไปเสิร์ฟที่โต๊ะ แท็บ **Done** เก็บประวัติทุกจานที่เสิร์ฟวันนี้

ร้านไม่มีเคาน์เตอร์ **Pass**? ครวีนขนาดเล็กสลับปุ่มบนหัวจอเป็น ✓ **Direct mode** ได้ — แท็บ **Pass** จะหายไป และเช็คจานเสร็จ

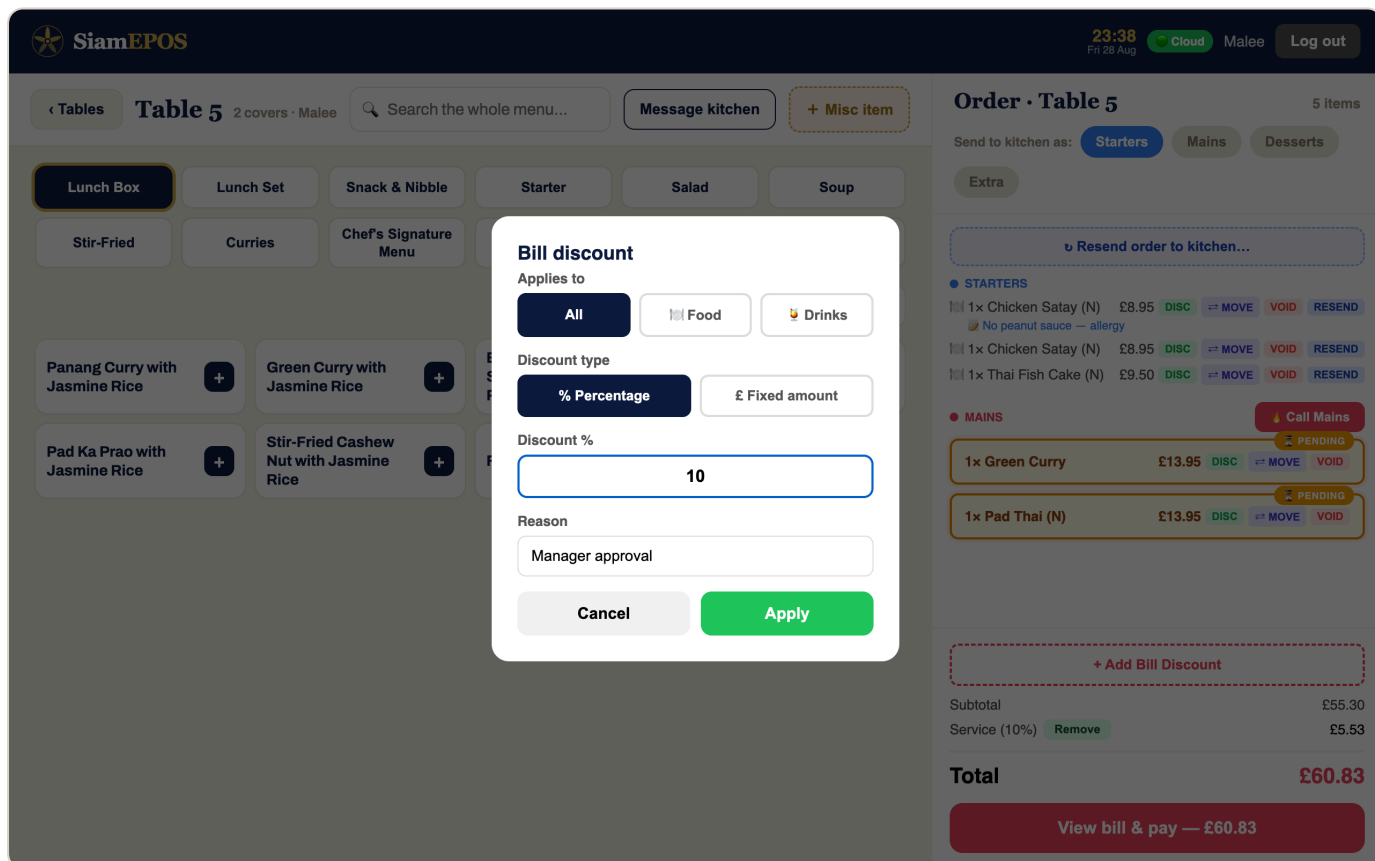
ตรงจากเก็บครัวได้เลย ปิดทั้งออเดอร์ในทีเดียวด้วย ✓ Off Kitchen

ภาษาไทยบนตัวและหน้าจอ: ปุ่ม  EN only / EN+ไทย (มุมขวาบน) แสดงชื่อเมนูภาษาไทย ควบคุมภาษาอังกฤษสำหรับทีมครัวคนไทย — ตัวครัวก็พิมพ์ชื่อไทยด้วยเช่นกัน

7. การแก้ไขออเดอร์ระหว่างบริการ

หน้างานจริงมีเรื่องตลอด — ลูกค้าเปลี่ยนใจ อาหารไปผิดโต๊ะ ของไหม้ ทุกรายการที่ส่งแล้วในแถบออเดอร์มีปุ่มจัดการของตัวเอง:

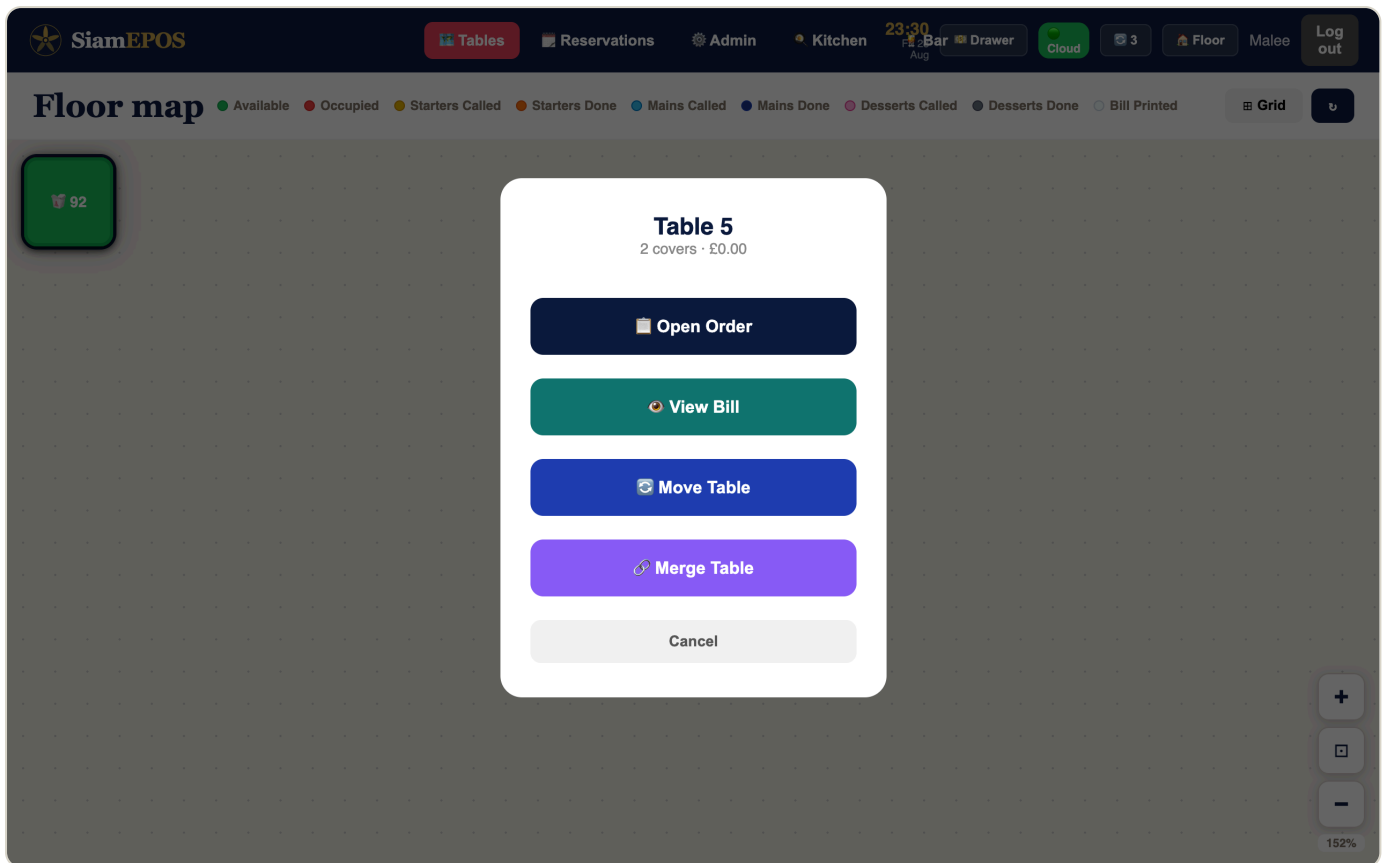
ปุ่ม	ใช้ทำอะไร
DISC	ลดราคาเฉพาะรายการนี้ — เป็นเปอร์เซ็นต์หรือจำนวนเงิน
⇌ MOVE	ย้ายรายการไปบิลโต๊ะอื่น (สั่งผิดโต๊ะ หรือลูกค้าย้ายที่นั่ง) รายการที่จ่ายเงินแล้วหรือจ่ายผ่าน QR แล้วจะย้ายไม่ได้ — เงินไม่มีวันย้ายเขียบ ๆ
VOID	ยกเลิกรายการ ระบบจะถามเหตุผล — Wastage (ของเสีย) / Wrong order (สั่งผิด) / Customer changed mind (ลูกค้าเปลี่ยนใจ) / Comp (ให้ฟรี) — โดย Comp ต้องใช้ PIN ผู้จัดการ รายการยกเลิกทั้งหมดขึ้นในรายงานพร้อมเหตุผล
RESEND	ส่งรายการนี้เข้าครัวอีกครั้ง (พร้อมเหตุผล)



The screenshot displays the SiamEPOS interface. A 'Bill discount' modal is open, allowing selection of discount type (All, Food, Drinks), discount type (% Percentage, £ Fixed amount), discount percentage (10), and reason (Manager approval). The background shows the 'Order - Table 5' summary with items like 1x Chicken Satay (N) £8.95, 1x Green Curry £13.95, and 1x Pad Thai (N) £13.95. The total is £60.83.

+ **Add Bill Discount** ลดราคาทั้งบิล — เลือก All / Food only / Drinks only แล้วเลือกเปอร์เซ็นต์ หรือจำนวนเงิน สิทธิการให้ส่วนลดกำหนดได้รายพนักงาน (หัวข้อ 15)

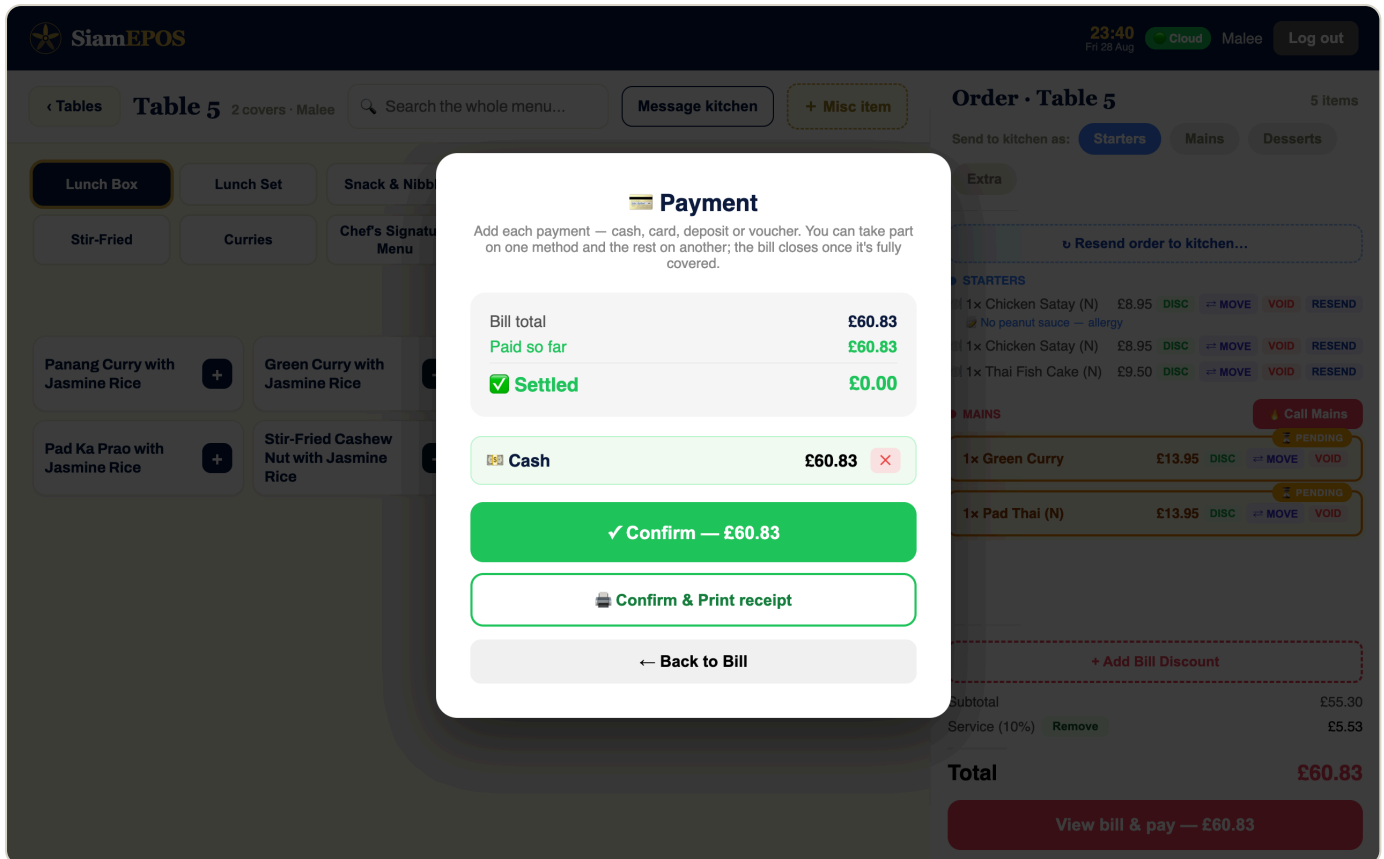
การจัดการทั้งโต๊ะ



โต๊ะที่มีลูกค้าอยู่ จะมีเมนูจัดการทั้งโต๊ะ: **Open Order** (เปิดออเดอร์), **View Bill** (ดูบิล), **Move Table** (ลูกค้าย้ายโต๊ะ — ออเดอร์ทั้งหมดตามไปด้วย) และ **Merge Table** (รวมสองโต๊ะเป็นบิลเดียว)

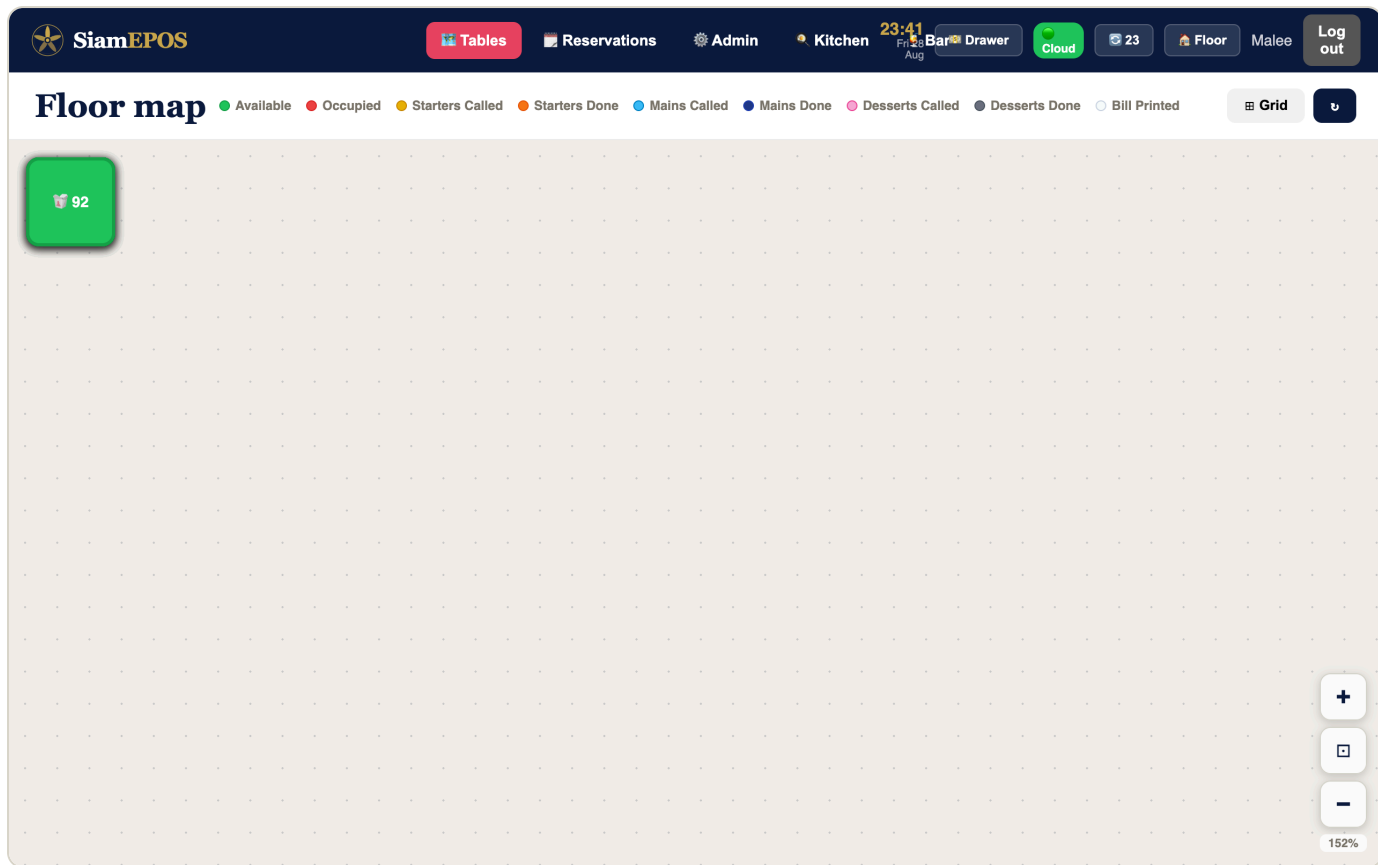
8. บิลและการรับชำระเงิน

เมื่อลูกค้าขอบิล แตะ **View bill & pay** ที่หน้าออเดอร์ (หรือ **View Bill** จากแผนผังโต๊ะ)



เพิ่มการชำระได้หลายรายการจนบิลขึ้น **✓ Settled** — ครั้งบัตรครั้งเงินสด หรือเพื่อนสามคนแยกกันจ่ายก็ได้ จากนั้น **✓ Confirm** ปิดบิล หรือ **✓ Confirm & Print receipt** ปิดบิลพร้อมพิมพ์ใบเสร็จในปุ่มเดียว

- **Card** — บันทึกลงที่รูดผ่านเครื่องบัตร หากลูกค้าให้ทิปบนเครื่องบัตร ก็จะถูกบันทึกคู่กับการชำระ ยอดบัตรในระบบจึงตรงกับยอดปิดเครื่องบัตรเสมอ
- **Deposit** — ตัดเงินมัดจำการจองมาชำระบิล
- **Voucher** — ใช้บัตรกำนัลด้วยรหัสบนบัตร
- **Split equally** — การเท่าตามจำนวนลูกค้า รับชำระทีละส่วน
- **Split by item** — แต่ละคนจ่ายเฉพาะเมนูของตัวเอง ใบเสร็จแยกของใครของมัน



แผนที่ที่ปิดบิล โต๊ะกลับเป็นสีเขียวบนแผนผัง พร้อมรับลูกค้าโต๊ะถัดไป — และยอดขายเข้ารายงานของวันนี้เรียบร้อยแล้ว

9. อาหารกลับบ้านและออเดอร์ออนไลน์

ช่องอาหารกลับบ้าน (🍷) บนแผนผังใช้เหมือนโต๊ะทุกอย่าง — เปิดช่อง เพิ่มเมนู ส่งครัว แล้วรับชำระเมื่อลูกค้ามารับ

23:41
Fri 28 Aug
Cloud
Malee
Log out

Tables
Table 91
1 covers • Malee

Search the whole menu...
Message kitchen
+ Misc item

Lunch Box
Lunch Set
Snack & Nibble
Starter
Salad
Soup

Stir-Fried
Curries
Chef's Signature Menu
Rice & Noodles
Sides
Dessert

Panang Curry with Jasmine Rice
Green Curry with Jasmine Rice
Beef with Oyster Sauce with Jasmine Rice
Pad Thai (N)
Pad Ka Prao with Jasmine Rice
Stir-Fried Cashew Nut with Jasmine Rice
Fried Rice

Arrange menu

Order • Table 91
0 items

Send to kitchen as:
Starters
Mains
Desserts

Extra

No items yet — tap menu items to add them

+ Add Bill Discount

Subtotal
£0.00

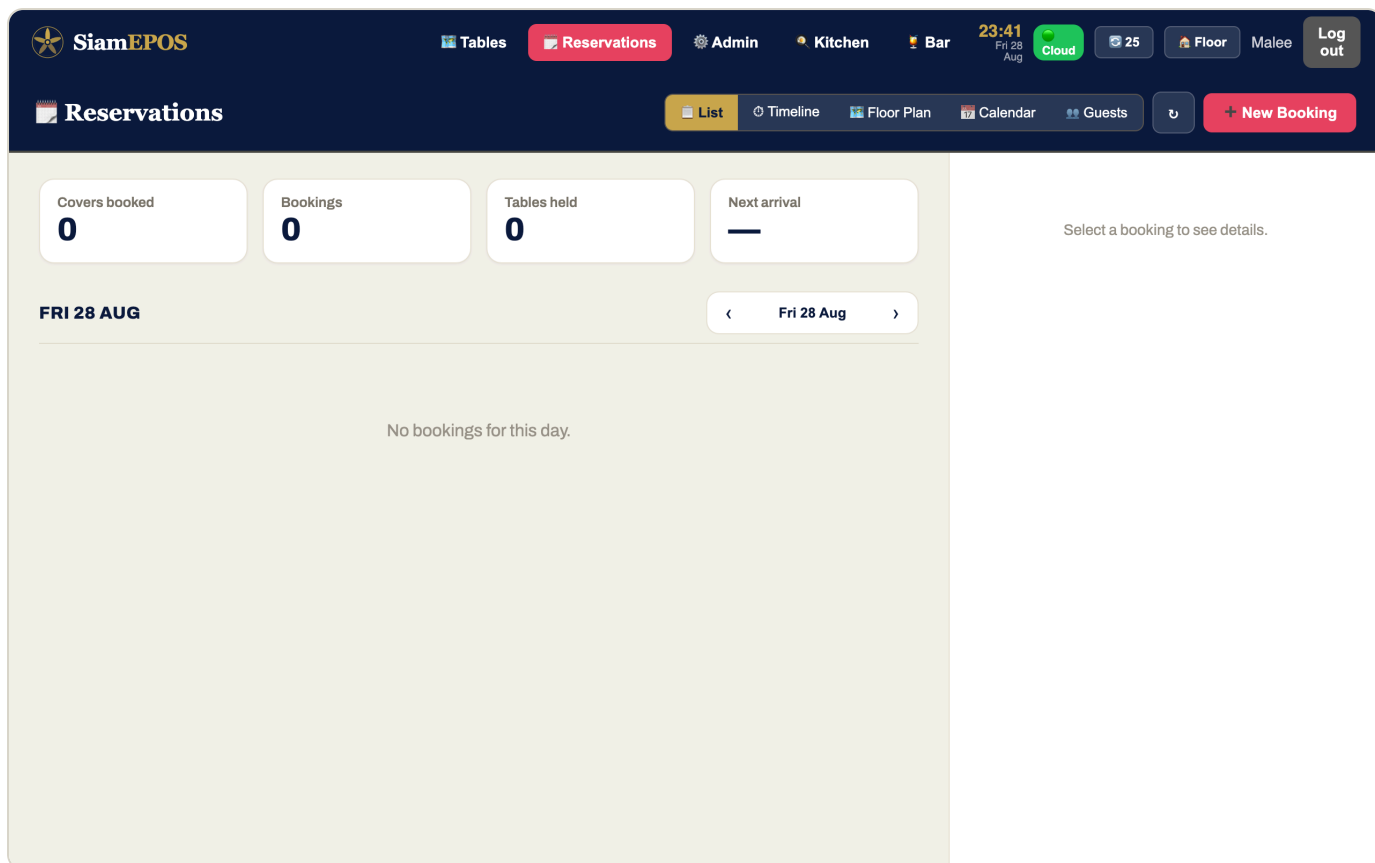
Total
£0.00

ออเดอร์กลับบ้าน — เมนูเดียวกัน ปุ่มเดียวกัน แต่ติดป้าย Takeaway บนตัวและในรายงาน

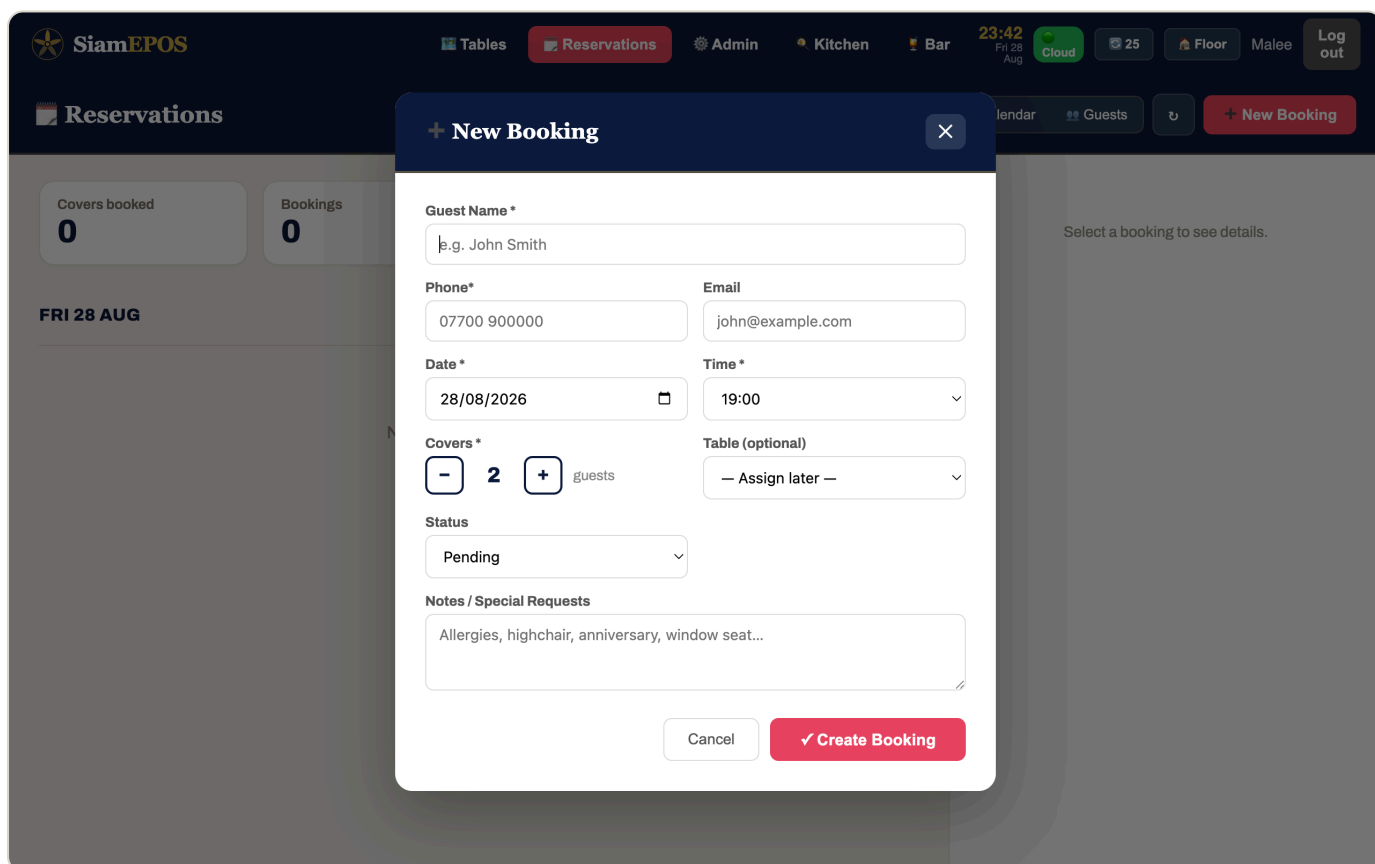
ออเดอร์ออนไลน์จากเว็บไซต์หรือเมนู QR เข้ามาเองอัตโนมัติ: เครื่องส่งเสียงเตือนพร้อมแถบสีเหลืองอำพัน จนกว่าจะมีคนกดรับทราบ จอครัวเห็นออเดอร์ติดป้าย พร้อมชื่อลูกค้าและเวลานัดรับ และปุ่มเขียว **Collected** ใช้ปิดออเดอร์เมื่อส่งของแล้ว ออเดอร์ออนไลน์แยกยอดชัดเจนในรายงาน Z — หากร้านของคุณรับชำระตอนมารับของ ระบบบังคับให้บันทึกการชำระก่อนปิดออเดอร์เสมอ เงินสดหน้าเคาน์เตอร์จึงไม่มีวันหายไปจากรายงาน

10. การจองโต๊ะ

แท็บ **Reservations** จัดการการจองทั้งหมด — ทั้งที่จองผ่านหน้าเว็บของร้าน (เข้ามาเป็นสถานะ **ยืนยันแล้ว** เพราะลูกค้าได้อีเมลยืนยันไปแล้ว) และที่รับทางโทรศัพท์



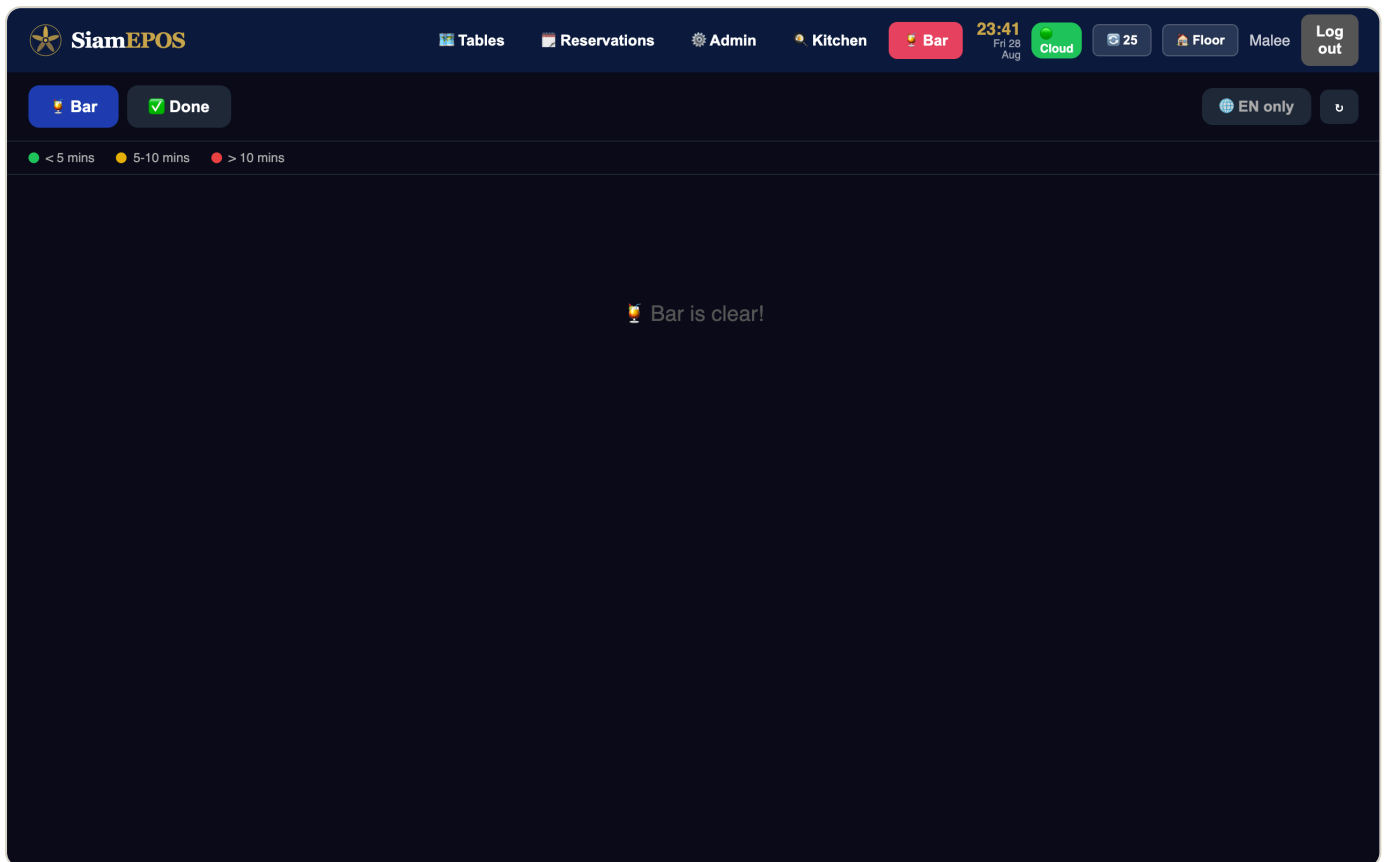
การจองของวันนี้ สลับมุมมองได้ระหว่าง **List**, **Timeline**, **Floor Plan**, **Calendar** และ **Guests** ปุ่ม < > เลื่อนดูวันอื่น



+ New Booking — รับจองทางโทรศัพท์ใช้เวลาสิบวินาที: ชื่อ เบอร์ จำนวนคน วันที่ เวลา ได้

11. หน้าจอบาร์

ร้านที่มีบาร์ เครื่องดื่มจะส่งไปที่แท็บ  **Bar** แทนครัว — เมนูที่ตั้งเป็นรายการบาร์จะวิ่งไปเองอัตโนมัติ และตัวบาร์พิมพ์ที่เครื่องพิมพ์บาร์



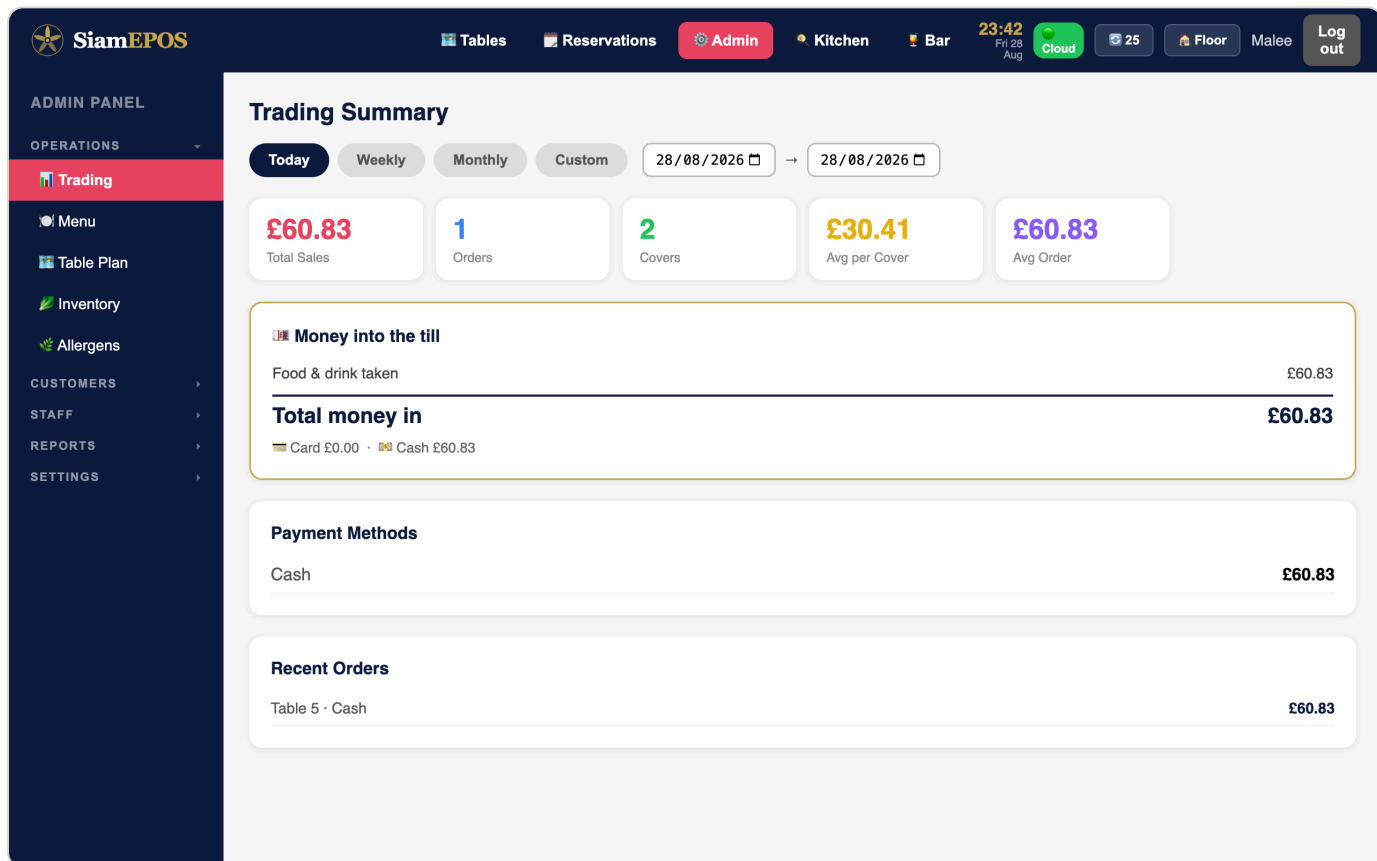
หน้าจอบาร์ — การ์ดพร้อมนาฬิกาแบบเดียวกับครัวในโทนสีบาร์ เมื่อเครื่องดื่มของโต๊ะครบทุกแก้ว ปุ่มเสิร์ฟจะเป็นสีเขียวเต็ม

ภาคสอง

เจ้าของร้านและผู้จัดการ — หน้า Admin

แท็บ  **Admin** คือที่บริหารร้านของเจ้าของหรือผู้จัดการ รหัส PIN ของพนักงานเสิร์ฟ คริว และบาร์เปิดไม่ได้ รหัสหัวหน้างาน (supervisor) เปิดได้ทุกอย่างยกเว้นการลบคัสที่ปิดแล้ว และเพราะ SiamEPOS เป็นระบบคลาวด์ จึงเปิดดูจากเบราว์เซอร์ที่บ้านได้ เหมือนหน้าร้านทุกประการ

12. หน้า Admin และสรุปยอดขาย



The screenshot displays the SiamEPOS Admin interface. The top navigation bar includes links for Tables, Reservations, Admin (highlighted), Kitchen, Bar, and a clock showing 23:42 on Fri, 28 Aug. There are also buttons for Cloud, 25, Floor, Malee, and Log out. The left sidebar lists the Admin Panel sections: OPERATIONS (with Trading highlighted), Menu, Table Plan, Inventory, Allergens, CUSTOMERS, STAFF, REPORTS, and SETTINGS. The main content area is titled 'Trading Summary' and features filters for Today, Weekly, Monthly, and Custom, with date pickers set to 28/08/2026. Below the filters are five summary cards: Total Sales (£60.83), Orders (1), Covers (2), Avg per Cover (£30.41), and Avg Order (£60.83). The 'Money into the till' section shows 'Food & drink taken' as £60.83 and 'Total money in' as £60.83, with a breakdown of Card £0.00 and Cash £60.83. The 'Payment Methods' section shows 'Cash' as £60.83. The 'Recent Orders' section shows 'Table 5 · Cash' as £60.83.

Admin เปิดมาที่ **Trading Summary** — ยอดขายสด วันนี้ / สัปดาห์นี้ / เดือนนี้ / กำหนดช่วงเอง: ยอดขายรวม จำนวนออเดอร์ จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อหัว เงินเข้าสิ้นชั้กแยกตามวิธีชำระ และออเดอร์ล่าสุด แถบซ้ายจัดหมวดทุกส่วนตามงานที่ทำจริง: **Operations · Customers · Staff · Reports · Settings**

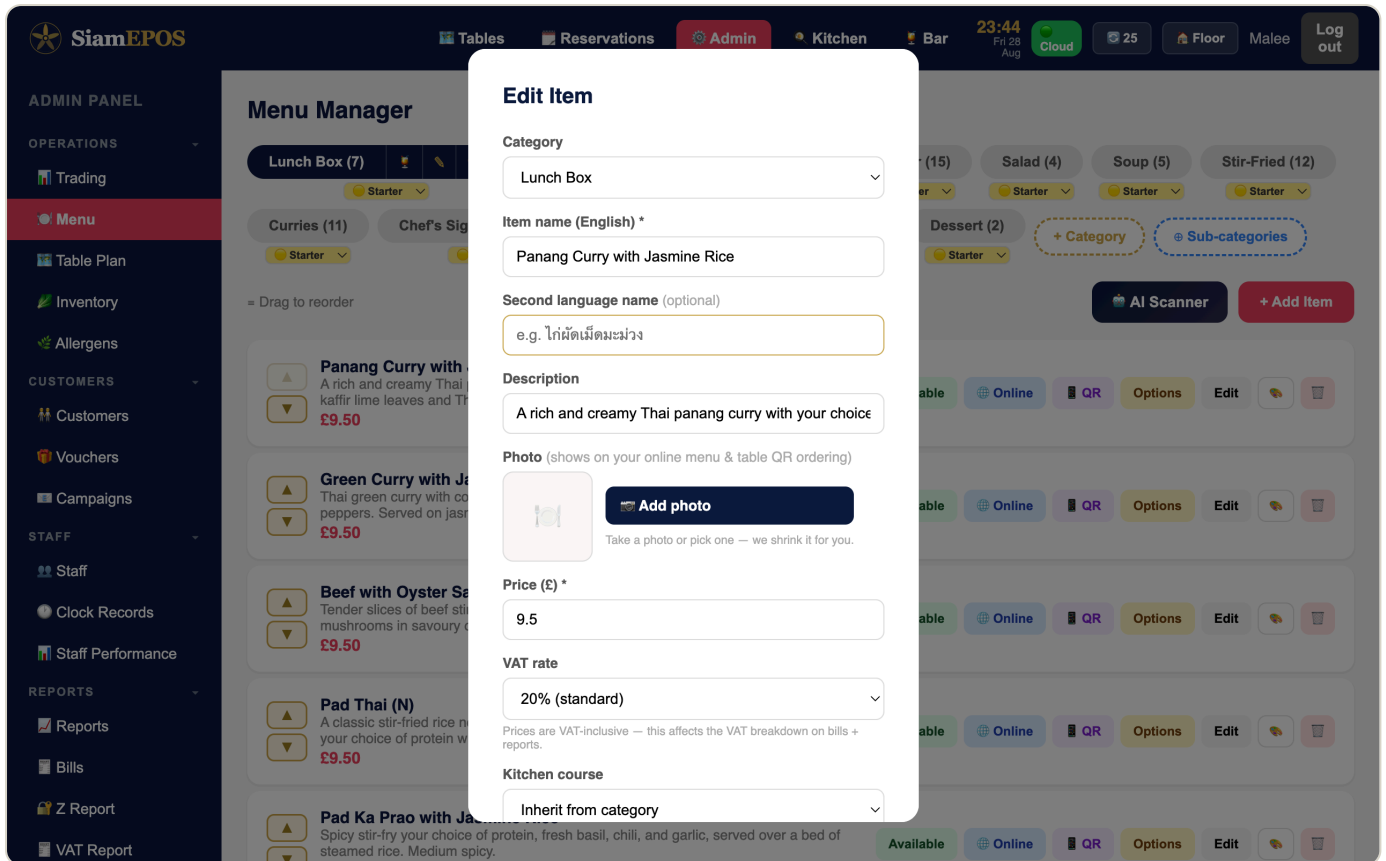
13. การจัดการเมนู (Menu Manager)

The screenshot shows the SiamEPOS Menu Manager interface. The top navigation bar includes 'Tables', 'Reservations', 'Admin', 'Kitchen', 'Bar', and a clock showing 23:43 on Fri 28 Aug. The left sidebar lists various management options. The main content area is titled 'Menu Manager' and displays a grid of menu categories: Lunch Box (7), Lunch Set (1), Snack & Nibble (4), Starter (15), Salad (4), Soup (5), and Stir-Fried (12). Each category has a 'Starter' button. Below these are more categories: Curries (11), Chef's Signature Menu (11), Rice & Noodles (16), Sides (7), and Dessert (2). There are also buttons for '+ Category' and '+ Sub-categories'. A 'Drag to reorder' instruction is present. At the bottom right, there are buttons for 'AI Scanner' and '+ Add Item'. The main list of menu items includes:

- Panang Curry with Jasmine Rice**: A rich and creamy Thai panang curry with your choice of protein and bell pepper with kaffir lime leaves and Thai basil. Served on jasmine rice. Mild spicy. Price: £9.50. Status: Available. Options: Online, QR, Options, Edit.
- Green Curry with Jasmine Rice**: Thai green curry with coconut milk, bamboo shoots, aubergine, fine beans and bell peppers. Served on jasmine rice. Medium spicy. Price: £9.50. Status: Available. Options: Online, QR, Options, Edit.
- Beef with Oyster Sauce with Jasmine Rice**: Tender slices of beef stir-fried with bell peppers, onions, carrots, spring onion and mushrooms in savoury oyster sauce served over bed of steamed jasmine rice. Price: £9.50. Status: Available. Options: Online, QR, Options, Edit.
- Pad Thai (N)**: A classic stir-fried rice noodles tossed with eggs, tofu, bean sprouts, carrot, chive, and your choice of protein with our traditional Pad Thai sauce. - Contains Nuts. Price: £9.50. Status: Available. Options: Online, QR, Options, Edit.
- Pad Ka Prao with Jasmine Rice**: Spicy stir-fry your choice of protein, fresh basil, chili, and garlic, served over a bed of steamed rice. Medium spicy. Price: £9.50. Status: Available. Options: Online, QR, Options, Edit.

ทุกหมวดและทุกเมนูของร้าน หมวดเรียงด้านบน (พร้อมคอร์สเริ่มต้นได้ชื่อ) แต่ละเมนูมีสวิตช์ลัดในแถวของตัวเอง

- **Available** — ของหมด? แต่ละครั้งเดียวเมนูจะหายจากหน้าสั่งจนกว่าจะเปิดกลับ
- **Online / QR** — คุณช่องทางขายของแต่ละเมนูแยกกัน: หน้าเว็บสั่งกลับบ้าน กับเมนู QR ที่โต๊ะ เป็นคนละสวิตช์ (เช่น เบียร์ขายบนเมนู QR ที่โต๊ะได้ แต่ปิดจากหน้าเว็บรับกลับบ้าน)
- **Options** — ผูกกลุ่มตัวเลือก (เลือกเนื้อสัตว์ ระดับความเผ็ด เครื่องเคียง) พร้อมส่วนต่างราคา
- **▲▼ / ลาก** — จัดลำดับเมนู ปุ่ม **+ Category**, **+ Sub-categories** และ **+ Add Item** ใช้สร้างโครงเมนู ปุ่ม **🔄** เปลี่ยนสีปุ่มหมวดบนหน้าสั่ง
- **AI Scanner** — ถ่ายรูปเมนูกระดาษ ระบบร่างรายการเมนู ราคา และคำอธิบายให้ตรวจก่อนบันทึก



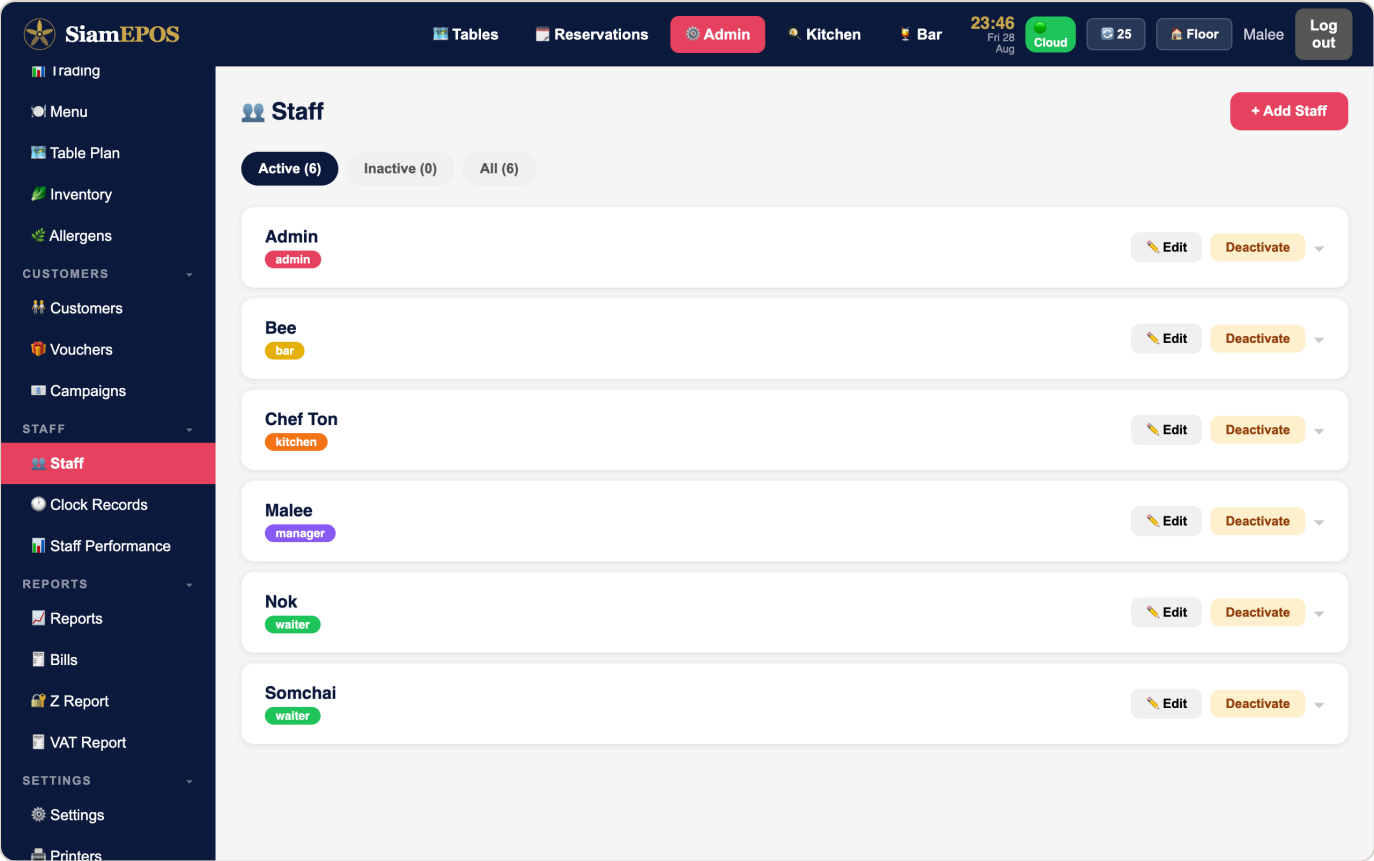
การแก้ไขเมนู: ชื่ออังกฤษ-ไทย คำอธิบาย ราคา อัตรา VAT หมวด คอรัส รูปภาพ และช่องทางขาย กด **Save** แล้วอัปเดตทุกเครื่องและเมนูออนไลน์พร้อมกัน

14. การจัดผังโต๊ะ (Table Plan)

The screenshot displays the SiamEPOS Table Plan interface. The top navigation bar includes tabs for Tables, Reservations, Admin, Kitchen, and Bar, along with a clock showing 23:43 on Fri 28 Aug, and user details (25, Floor, Malee, Log out). The left sidebar lists various menu items under ADMIN PANEL, OPERATIONS, CUSTOMERS, STAFF, REPORTS, and SETTINGS. The main workspace is titled 'Table Plan' and features a grid for arranging tables and walls. A 'Takeaway' table labeled '92' is positioned in the top-left corner. The right sidebar contains three panels: 'Linked Groups' (No combinations set yet), 'Dining Duration' (1-4 covers: 90 min, 5-8 covers: 120 min, 9+ covers: 150 min), and a legend for dragging tables and walls. At the bottom right of the grid are buttons for '+', 'QR codes', and 'Save Layout'.

ลากโต๊ะให้ตรงกับห้องจริงของร้าน + **Table** และ **Takeaway** เพิ่มโต๊ะและช่องกลับบ้าน เครื่องมือ **Wall** วาดผนังห้อง **@ Link Tables** ผูกโต๊ะที่มักต่อกัน **QR codes** พิมพ์สติกเกอร์ QR ประจำโต๊ะสำหรับให้ลูกค้าสั่งเองที่โต๊ะ เสร็จแล้วอย่าลืม **Save Layout** ทุกครั้ง

15. พนักงานและรหัส PIN



พนักงานหนึ่งคนต่อหนึ่งแถว: ชื่อ ตำแหน่ง รหัส PIN และช่องตีกสิกรี

ตำแหน่ง	รหัส PIN ทำอะไรได้
Admin / Manager	ได้ทุกอย่าง รวมหน้า Admin และการอนุมัติที่ต้องใช้ PIN ผู้จัดการ (ให้ฟรี ลบบิล)
Supervisor	เข้า Admin ได้ครบ แต่ลบบิลที่ปิดแล้วไม่ได้
Waiter	แพนฟังก์โต๊ะ ออเดอร์ บิล การชำระเงิน — เข้าหน้า Admin ไม่ได้
Kitchen / Bar	เข้าระบบเหมือนพนักงานเสิร์ฟและลงที่แพนฟังก์โต๊ะ จอครัว/บาร์อยู่ห่างแค่แตะเดียว — เข้าหน้า Admin ไม่ได้

สิทธิ์รายบุคคล: ช่องตีก ให้ส่วนลดได้ และ ตัดมัดจำได้ มอบสิทธิ์เฉพาะให้พนักงาน ที่ไว้ใจเป็นรายคน โดยไม่ต้องยกตำแหน่งเป็นผู้จัดการ

16. บันทึกเวลาทำงาน

The screenshot displays the SiamEPOS system interface for viewing clock records. The sidebar on the left contains various navigation options, with 'Clock Records' currently selected. The main content area shows a date range filter set from 24/08/2026 to 28/08/2026, with buttons for 'Refresh' and 'Export CSV'. A summary box indicates that there are no clock events in the specified range. The top navigation bar includes the SiamEPOS logo, tabs for Tables, Reservations, Admin, Kitchen, and Bar, a clock showing 23:46 on Fri 28 Aug, and other status indicators like Cloud, 25, Floor, Malee, and Log out.

การลงเวลาเข้า-ออกทุกคู่ แยกรายคน พร้อมยอดรวมรายสัปดาห์ — และส่งออก CSV สำหรับทำเงินเดือน กรณีสืบลงเวลาออกจะมองเห็นชัด (กะ 19 ชั่วโมงข้ามคืน) ผู้จัดการแก้ไขได้ทีหน้านี้

17. รายงานและบิลย้อนหลัง


SiamEPOS

Tables
 Reservations
 Admin
 Kitchen
 Bar

23:46
 Fri 28
 Aug

 Cloud

25

Floor

Malee

Log out

Table Plan
 Inventory
 Allergens

CUSTOMERS

Customers
 Vouchers
 Campaigns

STAFF

Staff
 Clock Records
 Staff Performance

REPORTS

Reports
 Bills
 Z Report
 VAT Report

SETTINGS

Settings
 Printers
 Reservations

Reports

Today

Weekly

Monthly

Custom

28/08/2026

→

28/08/2026

Sales Report

Item Sales

Print

Export

↓ CSV

Table / Customer	Method	Covers	Subtotal	Total
Table 5	Cash	2	£55.30	£60.83
DINE-IN £60.83 · 1 orders TAKEAWAY £0.00 · 0 orders				
Food (100.0%)				£55.30
Drink (0.0%)				£0.00
Service charge (12.5%)				£5.53
SALES BY CATEGORY				
Starter x3				£27.40
Curries x1				£13.95
Rice & Noodles x1				£13.95
Total taken (1 orders · 2 covers)				£60.83

Reports — ยอดขายทุกช่วงเวลา: รายวัน รายหมวด รายเมนู ทานที่ร้านเทียบกลับบ้าน รายการยกเลิกพร้อมเหตุผล ต้นทุนของเสีย ทุกตารางส่งออก CSV ให้นักบัญชีได้

Table Plan

Inventory

Allergens

CUSTOMERS

Customers

Vouchers

Campaigns

STAFF

Staff

Clock Records

Staff Performance

REPORTS

Reports

Bills

Z Report

VAT Report

SETTINGS

Settings

Printers

Reservations

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

Bar

23:46
Fri 28 Aug

Cloud

25

Floor

Malee

Log out

Bill Records

From Date

To Date

Payment Method

Search

Print

Export

CSV

1
Total Bills

£60.83
Total Sales

£60.83
Cash

£0.00
Card

Order	Table	Cvr	Date & Time	Method	Discount	Total	Actions
#1	Table 5	2	28 Aug 2026, 23:40	Cash	—	£60.83	Change Edit
Total — 1 bills						£60.83	

Bills — บิลที่ปิดแล้วทั้งหมด ค้นหาได้ พิมพ์ใบเสร็จซ้ำ ส่งอีเมล หรือ (ผู้จัดการ) แก่การชำระที่บันทึกพิณวิธี การคืนเงินก็บันทึกที่นี่เพื่อให้หลักฐานการเงินตรงเสมอ

18. ปิดยอดสิ้นวัน — Close Shift และรายงาน Z

 **SiamEPOS**

Table Plan

Inventory

Allergens

CUSTOMERS

Customers

Vouchers

Campaigns

STAFF

Staff

Clock Records

Staff Performance

REPORTS

Reports

Bills

Z Report

VAT Report

SETTINGS

Settings

Printers

Reservations

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

Bar

23:46
Fri 28
Aug

Cloud

25

Floor

Malee

Log
out

 **Close Shift / Z Report**

View History

END OF DAY

 **Shift is open**

Since 28 Aug 2026, 23:27 · 1 order · £60.83 so far

Closing the shift runs the Z, counts the till and banks the takings
— this is the report to use at the end of trading.

 **Close Shift & Count Till**

 **Just need a sales figure?**

Run a read-only Z for any period. This does **not** close a shift or count the till — use "Close Shift" above to end trading.

 View today's Z (midnight → now)

 **Any other period**

e.g. last Tuesday's lunch, or last week's totals.

From

28/08/2026, 00:00



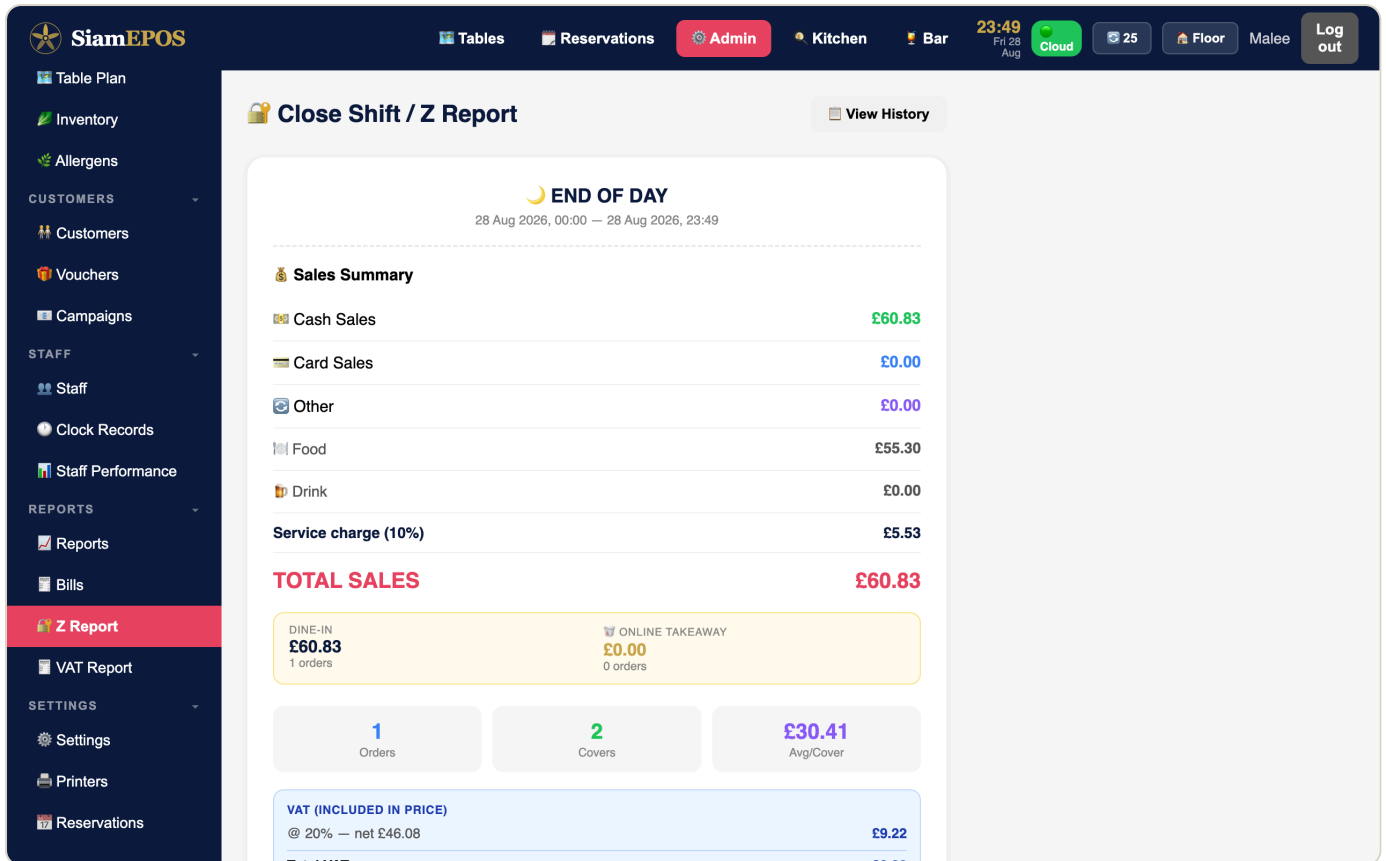
To

28/08/2026, 23:46



 **Run Report**

พิธีปิดร้านอยู่ที่ **Reports → Z Report** การ์ดสีเขียวบอกว่ากะยังเปิดอยู่ ตั้งแต่เมื่อไร และยอดถึงตอนนี ปุ่ม **Close Shift & Count Till** คือการรัน Z: นับเงินในลิ้นชัก ระบบเทียบกับยอดที่ควรมี แล้วปิดยอดวัน หากอยากดูตัวเลขระหว่างวัน ใช้ **View today's Z** ซึ่งดูอย่างเดียว ไม่ปิดอะไรทั้งนั้น



ตัวรายงาน Z: เงินสดเทียบบัตร อาหารเทียบเครื่องดื่ม ค่าบริการ ทานที่ร้านเทียบออนไลน์ จำนวนลูกค้าเฉลี่ยต่อหัว และสรุป VAT ที่ปบบนเครื่องบัตร แสดงเป็นบรรทัด "of which card tips" แยกให้เห็น ยอดบัตรจริงตรงกับยอดปิดเครื่องบัตรเสมอ พิมพ์ได้ หรือส่งออก CSV

19. การตั้งค่าและเครื่องพิมพ์

Table Plan

Inventory

Allergens

CUSTOMERS

Customers

Vouchers

Campaigns

STAFF

Staff

Clock Records

Staff Performance

REPORTS

Reports

Bills

Z Report

VAT Report

SETTINGS

Settings

Printers

Reservations

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

Bar

23:46
Fri 28 Aug

Cloud

25

Floor

Malee

Log out

Settings

Branding
Your logo + colours across the app. This is the on-screen logo — separate from the receipt logo further down, so a light or colourful logo here still prints cleanly on bills.

App logo (login & headers)

no logo

Choose logo

App logo size

Small

Medium

Large

Extra Large

Colour theme

Primary

Accent

Reset to default

Baan Siam

Preview

Hit Save (bottom of Settings) to apply. Leave colours unset for the default SiamEPOS look.

Save All Settings

Settings — ข้อมูลร้าน (ชื่อ ที่อยู่ เลข VAT — พิมพ์บนใบเสร็จ) เปิด-ปิดค่าบริการและอัตรา โหมด VAT ข้อความท้ายใบเสร็จ ความปลอดภัยของเครื่อง (เข้าระบบด้วย PIN อย่างเดียว, ล็อกหลังส่ง, ออกจากระบบอัตโนมัติ) เสียงเตือนออเดอร์ออนไลน์ และแท็บที่ให้เครื่องนี้แสดง

Table Plan

Inventory

Allergens

CUSTOMERS

Customers

Vouchers

Campaigns

STAFF

Staff

Clock Records

Staff Performance

REPORTS

Reports

Bills

Z Report

VAT Report

SETTINGS

Settings

Printers

Reservations

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

Bar

23:46
Fri 28 Aug

Cloud

25

Floor

Malee

Log out

Printers

Print Routing
Choose where each ticket prints on this till. Built-in = the till's own printer · Network = a LAN printer (set its IP below) · Off = don't print.

Bill / Receipt

Off

Built-in

Network

auto — built-in, then network

Kitchen ticket

Off

Built-in

Network

auto — built-in, then network

Bar ticket

Off

Built-in

Network

auto — built-in, then network

Network Printers
Add every printer here — your main till printers and any extra stations (wok, grill, pass). Enter its IP (via a USB print server or built-in LAN port; default RAW port 9100, older WAVLINK-style servers auto-fall-back to LPR 515), tick what it prints, and Save. Once set, all devices on the same Wi-Fi — including iPads — print silently with no dialog. Leave IP blank and use the name for a USB/CUPS printer.

Add every printer here — main tills and extra stations (wok, grill, pass). Tick which tickets each one prints — Bills, Kitchen, Bar — set its copies, and ★ marks the default for that role. Point a menu category at a specific printer in Admin → Menu; anything unrouted goes to the ★ default.

Scan for printers

New printer name

IP

9100

1

+ Add printer

Prints:

Bills

Kitchen

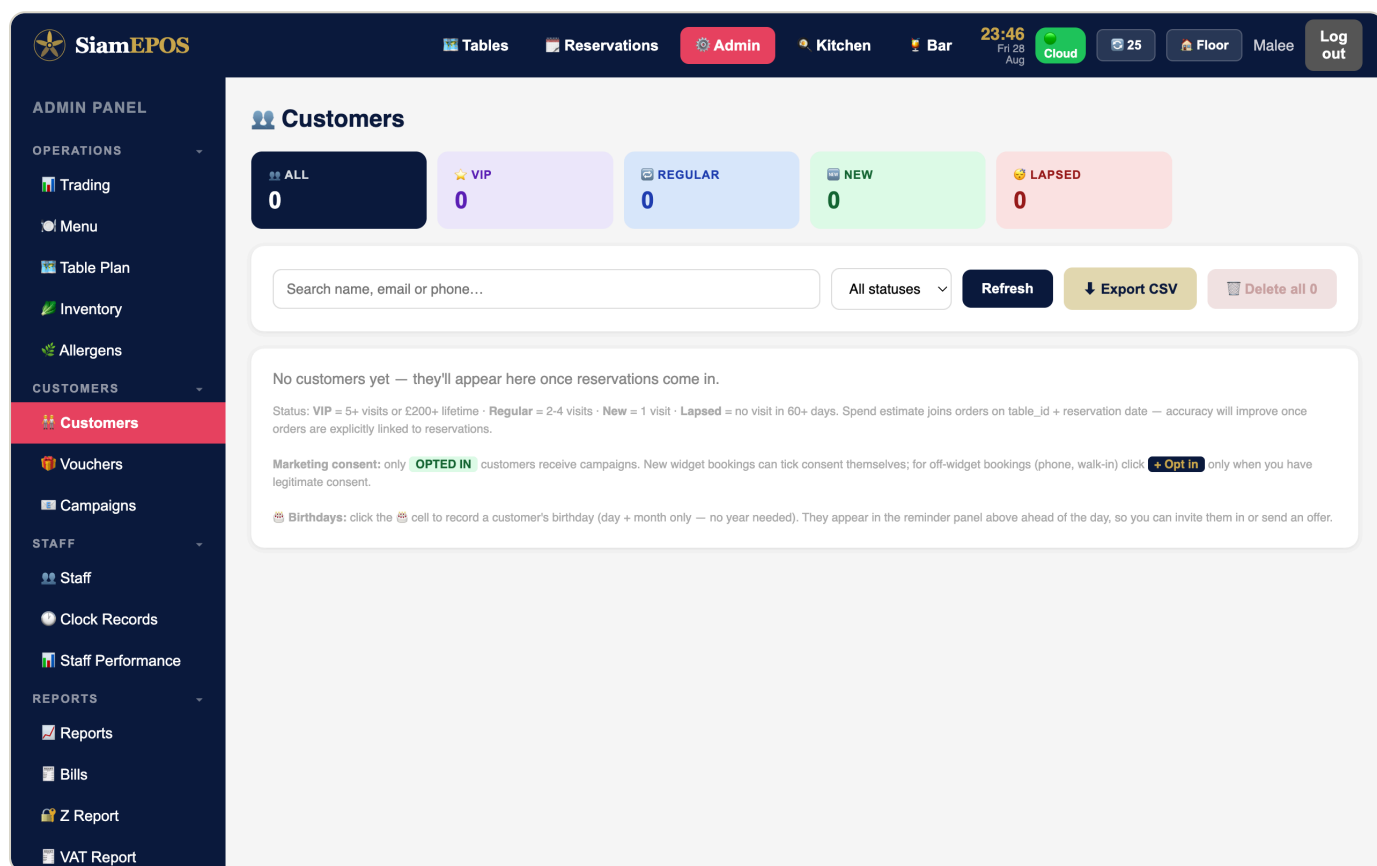
Bar

Save Printer Settings

Printers — เครื่องพิมพ์หนึ่งการ์ด: ใบเสร็จ ครั้ว และบาร์ พร้อมทั้งอยู่เครือข่ายและปุ่มพิมพ์ทดสอบ ครั้วหลายสถานีกำหนดให้แต่ละหมวดเมนูวิ่งไปเครื่องพิมพ์ของตัวเองได้ (กระดาษ / เตาย่าง / ของหวาน) หากเครื่องพิมพ์ดับกลางบริการ เครื่องจะเก็บตัวค้างไว้พร้อมตัวเลือก → Another printer... — ตัวไม่มีวันหาย

เครื่องพิมพ์ไม่พิมพ์? เช็กกระดาษ → ไฟ → สายแลน ตามลำดับ เครื่องเก็บตัวที่ยังไม่พิมพ์ไว้บนแถบเตือน จนกว่าจะมีเครื่องพิมพ์รับไป — ไม่มีอะไรหาย คู่มือเครื่องพิมพ์ฉบับเดิมเป็นเอกสารแยก สอบถาม *Printer Setup Guide* สำหรับอุปกรณ์ของร้านคุณได้จากเรา

20. ลูกค้า บัตรกำนัล และแคมเปญ



SiamEPOS Admin Panel

Customers

ALL 0 | VIP 0 | REGULAR 0 | NEW 0 | LAPSED 0

Search name, email or phone... | All statuses | Refresh | Export CSV | Delete all 0

No customers yet — they'll appear here once reservations come in.

Status: VIP = 5+ visits or £200+ lifetime · Regular = 2-4 visits · New = 1 visit · Lapsed = no visit in 60+ days. Spend estimate joins orders on table_id + reservation date — accuracy will improve once orders are explicitly linked to reservations.

Marketing consent: only **OPTED IN** customers receive campaigns. New widget bookings can tick consent themselves; for off-widget bookings (phone, walk-in) click **+ Opt in** only when you have legitimate consent.

Birthdays: click the 🎂 cell to record a customer's birthday (day + month only — no year needed). They appear in the reminder panel above ahead of the day, so you can invite them in or send an offer.

Customers — สมุดลูกค้าที่สร้างขึ้นเองจากการจองและออเดอร์ออนไลน์: จำนวนครั้งที่มา ยอดใช้จ่าย และการยินยอมรับข่าวสาร (แต่ป้ายเพื่อบันทึกการยินยอมที่ได้รับทางวาจาหรือกระดาษ — ปลอดภัยตาม GDPR)

Tables

Reservations

Admin

Kitchen

Bar

23:46
Fri, 28 Aug

Cloud

25

Floor

Malee

Log out

ADMIN PANEL

OPERATIONS

Trading

Menu

Table Plan

Inventory

Allergens

CUSTOMERS

Customers

Vouchers

Campaigns

STAFF

Staff

Clock Records

Staff Performance

REPORTS

Reports

Bills

Z Report

VAT Report

Gift Vouchers

Vouchers sold via the public widget — redeemed at checkout

+ Sell voucher

Export CSV

£0.00
Total sold

£0.00
Sold last 30 days

0
Active vouchers

£0.00
Outstanding balance

£0.00
Redeemed (off till)

Search code, email or name...

Search

All

Active

Depleted

Expired

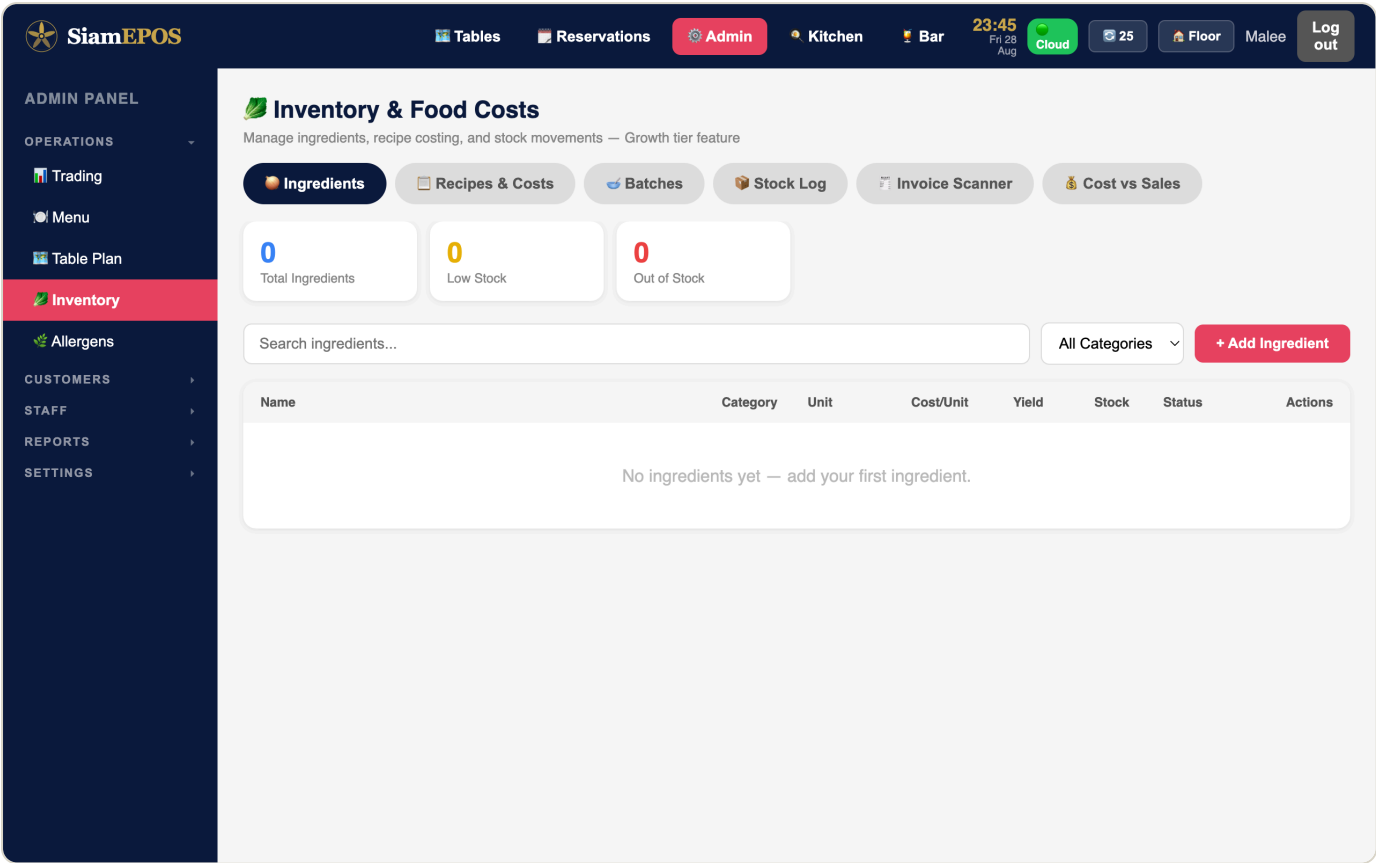
Voided

Code	Recipient	Sold	Balance	Status	Expires
No vouchers yet					

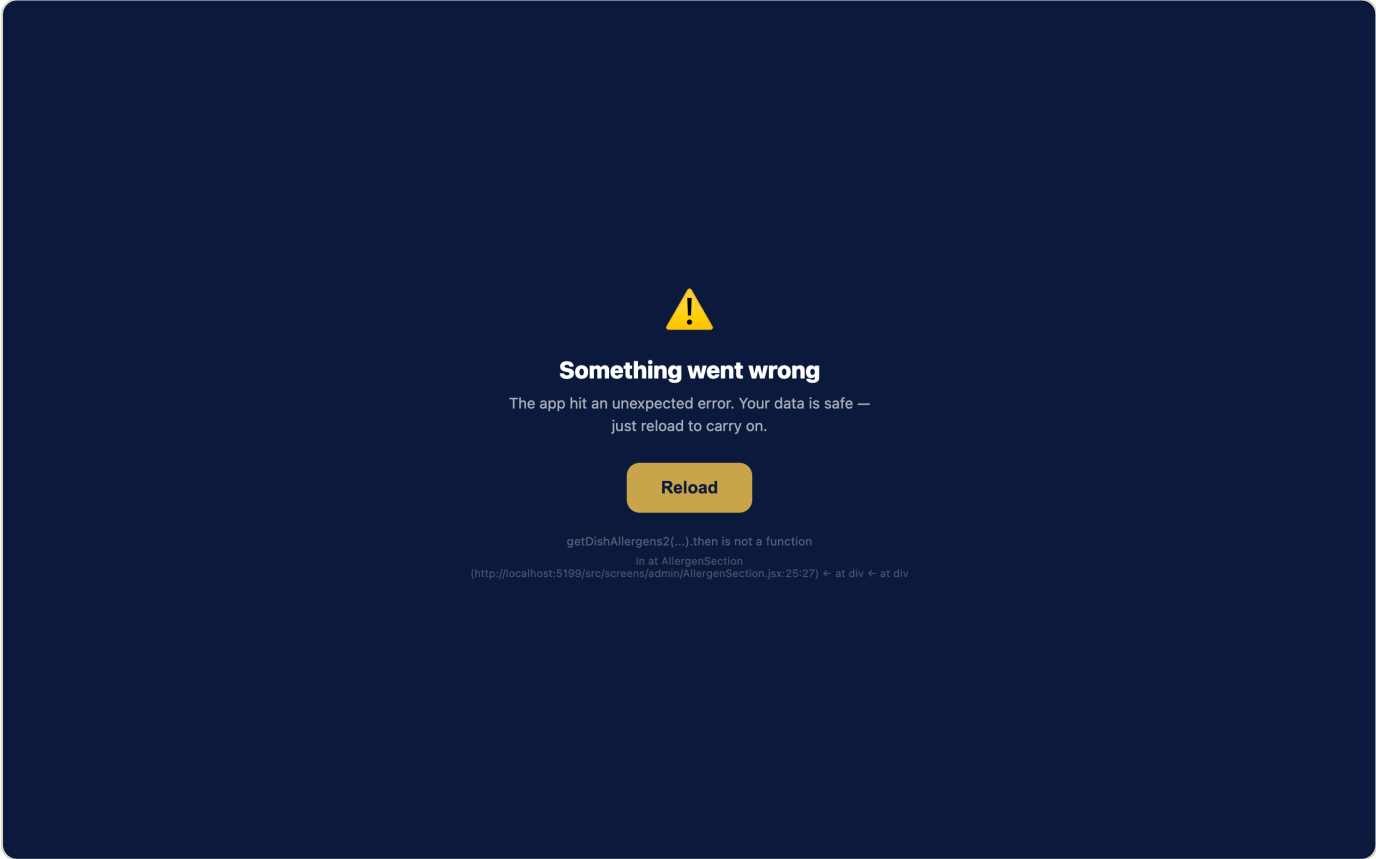
Vouchers — ขายและติดตามบัตรกำนัล แต่ละใบมีรหัส ยอดคงเหลือ และประวัติ ใช้แลกที่หน้าชำระเงิน (หัวข้อ 8)

Campaigns ส่งอีเมลโปรโมชั่นถึงลูกค้าที่ยินยอมรับข่าวสาร — โปรวันอังคารเจียบ ๆ หรืออวยพรเดือนเกิด — ผ่านอีเมลแบรนด์ของร้านคุณเอง

21. สต็อกวัตถุดิบและข้อมูลสารก่อภูมิแพ้



Inventory — วัตถุดิบ สูตรอาหาร และสต็อก ยอดขายตัดสต็อกอัตโนมัติผ่านสูตร เครื่องสแกนใบส่งของ 📦 อ่านใบแจ้งหนี้ซัพพลายเออร์จากรูปถ่าย อัปเดตสต็อกและราคา พร้อมเตือนเมื่อซัพพลายเออร์ขึ้นราคา แท็บ Cost vs Sales แสดงกำไรขั้นต้นหลังหักต้นทุนวัตถุดิบ



22. ติดต่อขอความช่วยเหลือ

- **อีเมล:** info@siamepos.co.uk
- **WhatsApp:** 07896 036386 — ภาษาไทยและอังกฤษ
- **เว็บไซต์:** siamepos.co.uk

หากหน้าจอแสดงผลผิดปกติ การรีเซ็ตรทก็ได้เกือบทุกกรณี: ปิดแอป SiamEPOS บนเครื่องแล้วเปิดใหม่ (เครื่องที่ใช้ผ่านเบราว์เซอร์: รีเฟรชหน้า — Windows: **Ctrl+Shift+R** · Mac: **Cmd+Shift+R**) ระบบอัปเดตตัวเองเบื้องหลังและมีผลเมื่อรีเซ็ตรทครั้งถัดไป การรีเซ็ตรทเป็นครั้งคราวจึงทำให้ร้านได้เวอร์ชันใหม่ล่าสุดเสมอ

SiamEPOS คู่มือการใช้งานฉบับภาพประกอบ · สิงหาคม 2026 · ฉบับภาษาไทย

ภาพหน้าจอจากร้านตัวอย่างของ SiamEPOS (“Baan Siam”) — เมนู ชื่อร้าน และฟังก์ชันของร้านคุณจะต่างออกไป แต่ขั้นตอนการใช้งานเหมือนกันทุกประการ © SiamEPOS · siamepos.co.uk