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. แผนผังโต๊ะ	14. การจัดผังโต๊ะ (Table Plan)
4. การรับออเดอร์	15. พนักงานและรหัส PIN
5. การส่งเข้าครัวและการเรียกอาหารทีละคอร์ส	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. สต๊อกวัตถุดิบและข้อมูลสารก่อภูมิแพ้
11. หน้าจอบาร์	22. ติดต่อขอความช่วยเหลือ

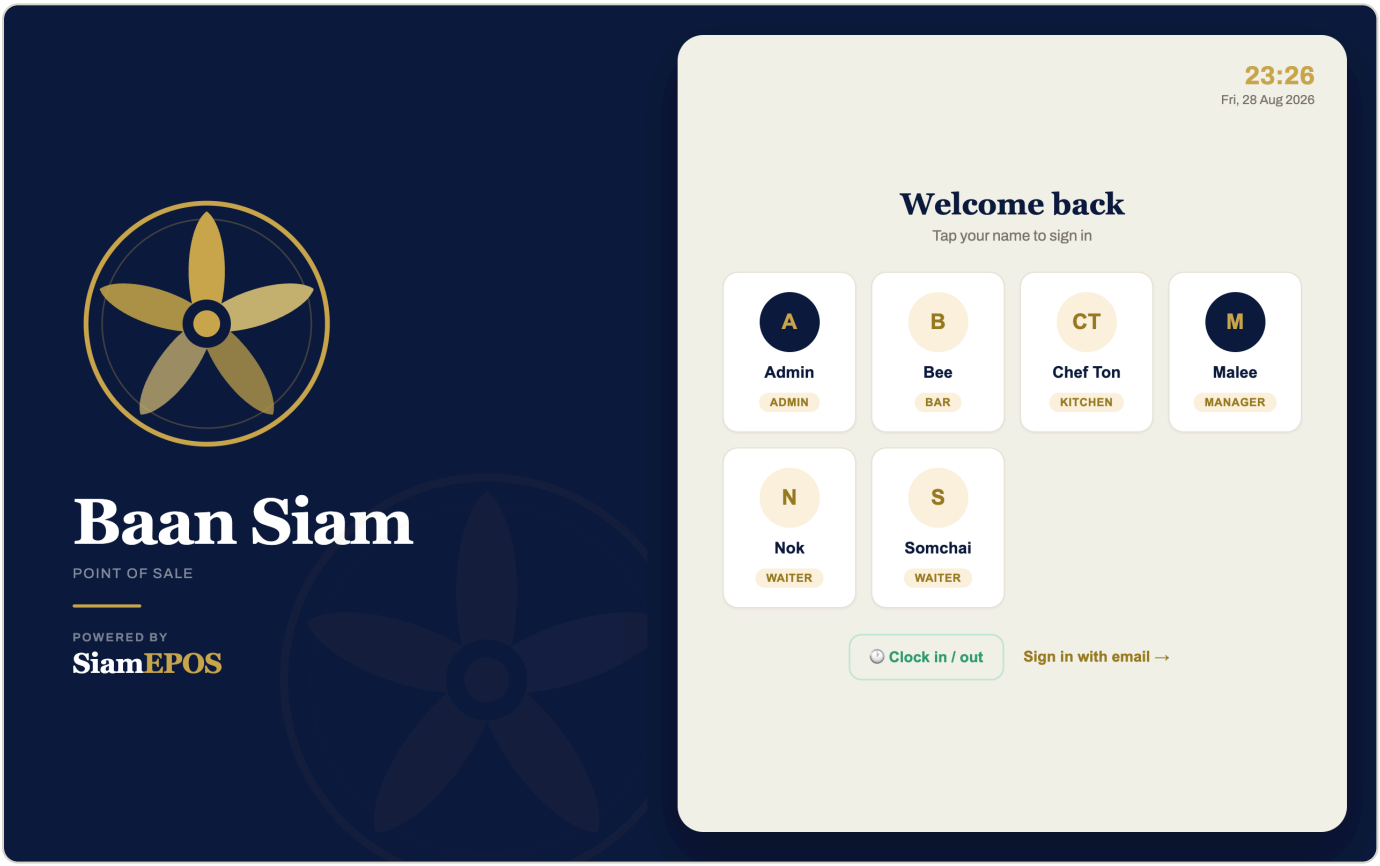
ภาพหน้าจอในคู่มือนี้ถ่ายจากร้านตัวอย่างของเรา (“Baan Siam”) — เครื่องของร้านคุณจะแสดงชื่อร้าน เมนู สี และผังโต๊ะของคุณเอง แต่ปุ่มและขั้นตอนการใช้งานเหมือนกันทุกอย่าง SiamEPOS ใช้งานได้เหมือนกันทั้งบนเครื่องแคชเชียร์ (Windows หรือ Mac) แท็บเล็ต และผ่านเว็บเบราว์เซอร์ (ปุ่มบนหน้าจอเป็นภาษาอังกฤษตามที่แสดงจริงในระบบ)

ภาคหนึ่ง

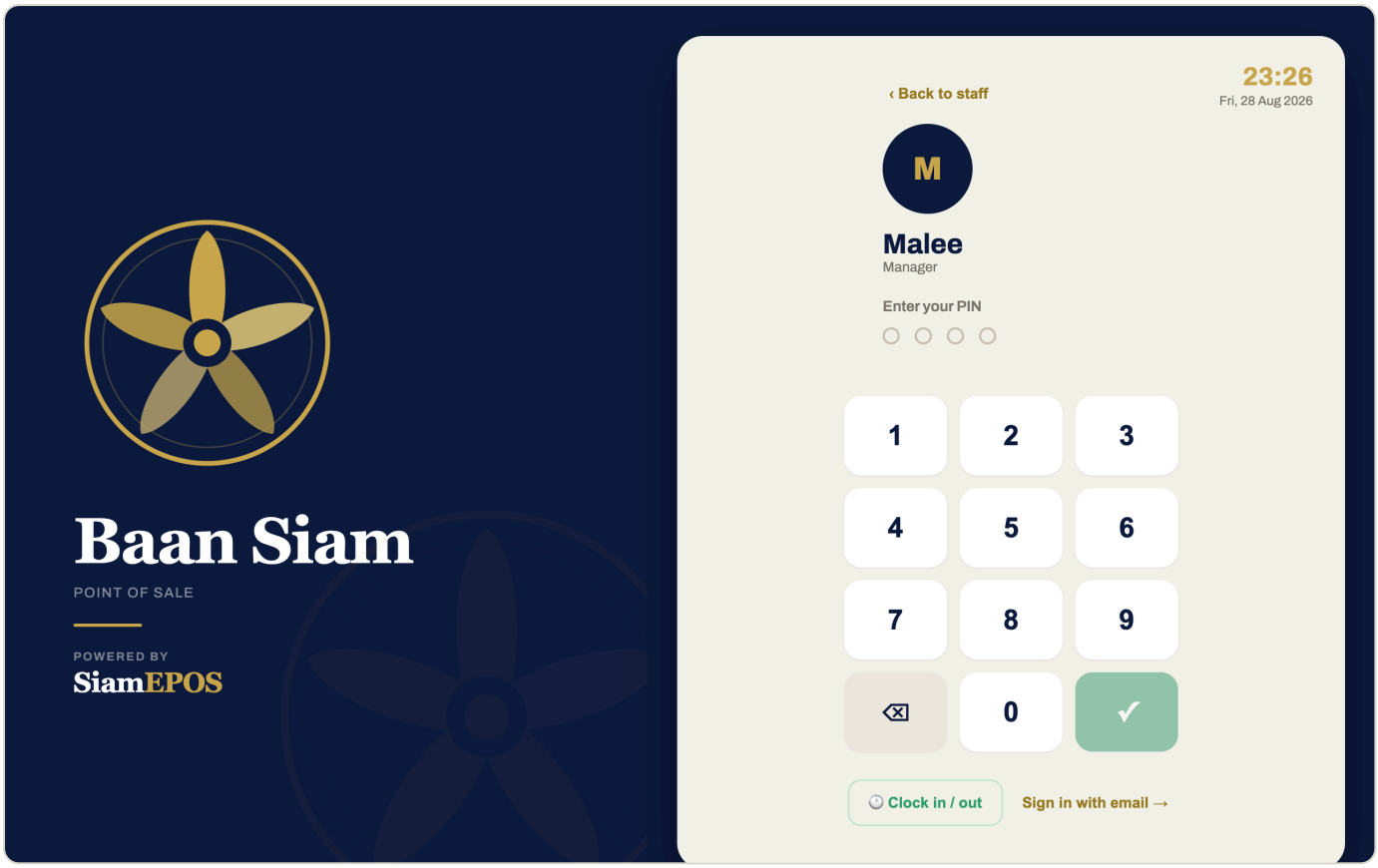
การใช้งานประจำวัน — สำหรับพนักงานทุกคน

1. การเข้าสู่ระบบและการลงเวลาทำงาน

เครื่องจะเริ่มที่หน้าเข้าสู่ระบบเสมอ พนักงานแต่ละคนมีรหัส PIN ของตัวเอง ระบบจึงรู้เสมอว่าใครเป็นคนรับออเดอร์ ใครเปิดลิ้นชักเงิน และใครปิดบิล



หน้าเข้าสู่ระบบ — แตะที่ชื่อของคุณ แล้วกดรหัส PIN

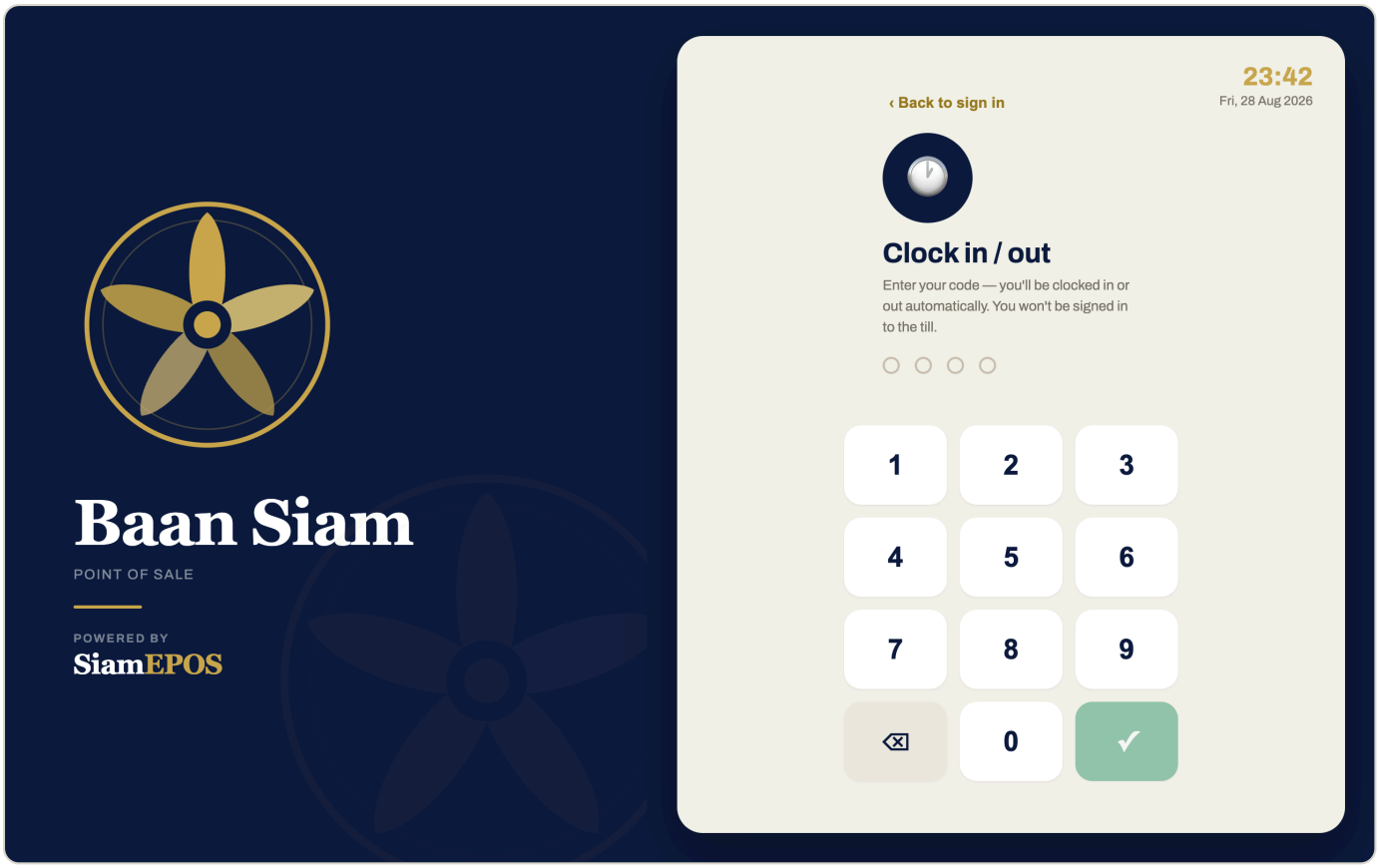


*กดรหัส PIN 4 หลัก ปุ่ม ‹ **Back to staff** ย้อนกลับไปหน้ารายชื่อ*

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

การลงเวลาเข้า–ออกงาน

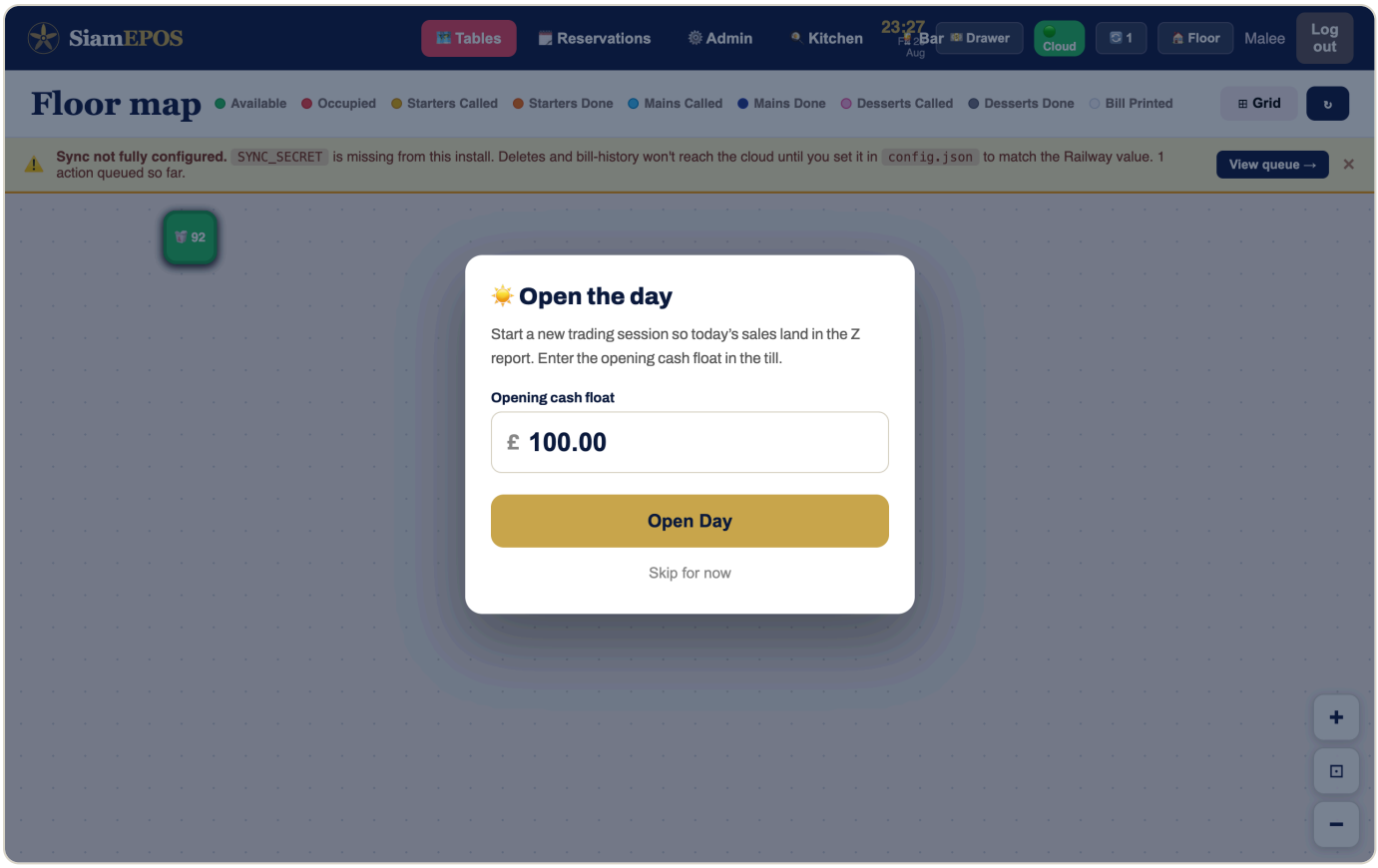
ปุ่ม 🕐 **Clock in / out** ที่หน้าเข้าสู่ระบบใช้บันทึกชั่วโมงทำงาน *โดยไม่ต้อง* เข้าสู่ระบบ กดรหัสหนึ่งครั้งตอนมาถึงร้าน และอีกครั้งตอนกลับ — ระบบจะจับคู่เป็นกะการทำงานให้อัตโนมัติ สำหรับรายงานชั่วโมงประจำสัปดาห์ (ดูหัวข้อ 16)



Clock in / out — ระบบลงเวลาเข้า–ออกให้อัตโนมัติ โดยหน้าจอยังอยู่ที่หน้าเข้าสู่ระบบ

2. การเปิดร้านประจำวัน

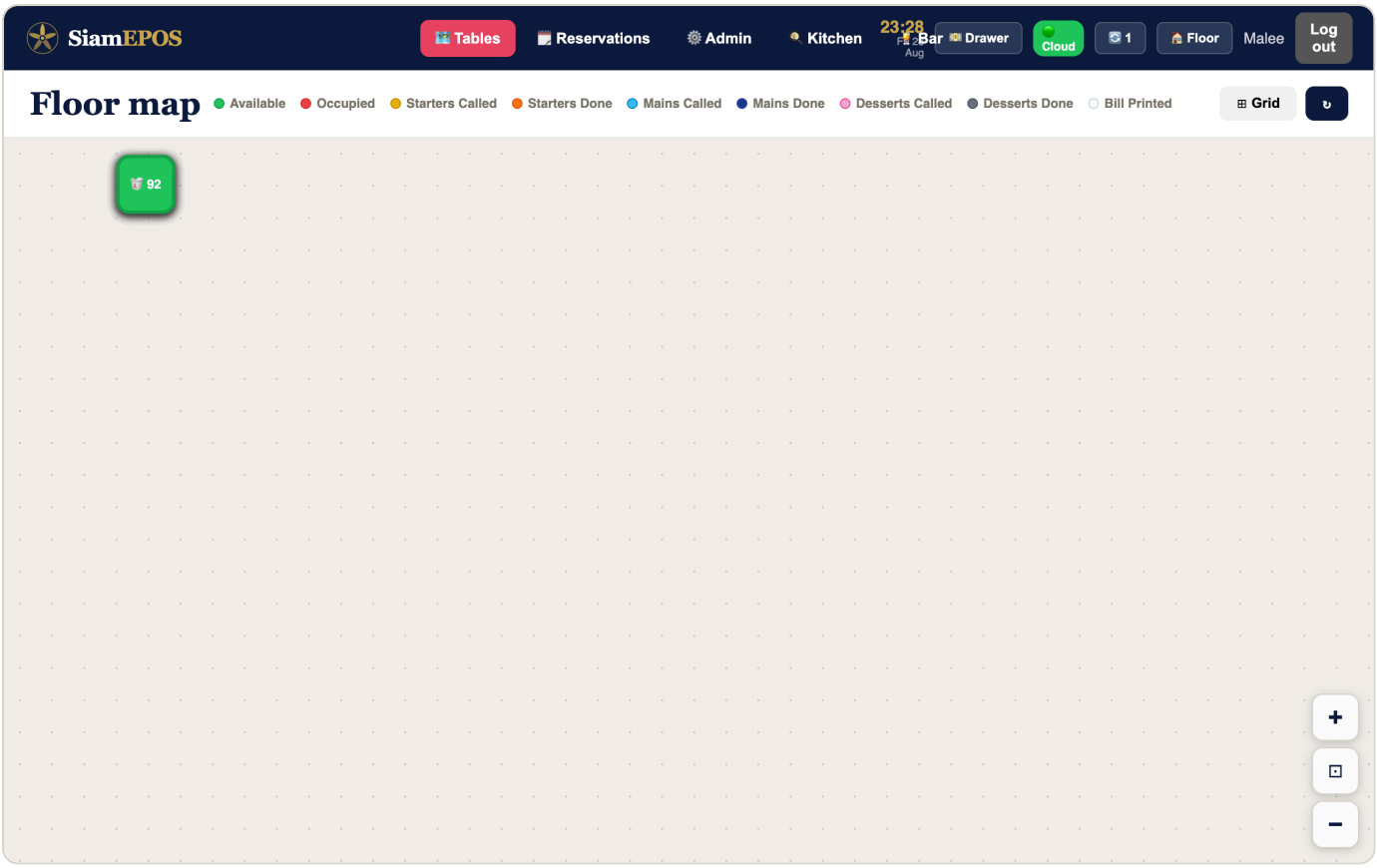
พนักงานคนแรกที่เข้าสู่ระบบในแต่ละเช้าจะพบหน้าต่าง **เปิดร้าน (Open the day)** — นับเงินทอนตั้งต้นในลิ้นชักแล้วพิมพ์ยอดลงไป ระบบจะเริ่มรอบการขายใหม่ ยอดขายวันนี้จะเข้ารายงาน Z ของวันนี้ และเครื่องรู้ยอดเงินสดตั้งต้นที่แน่นอน



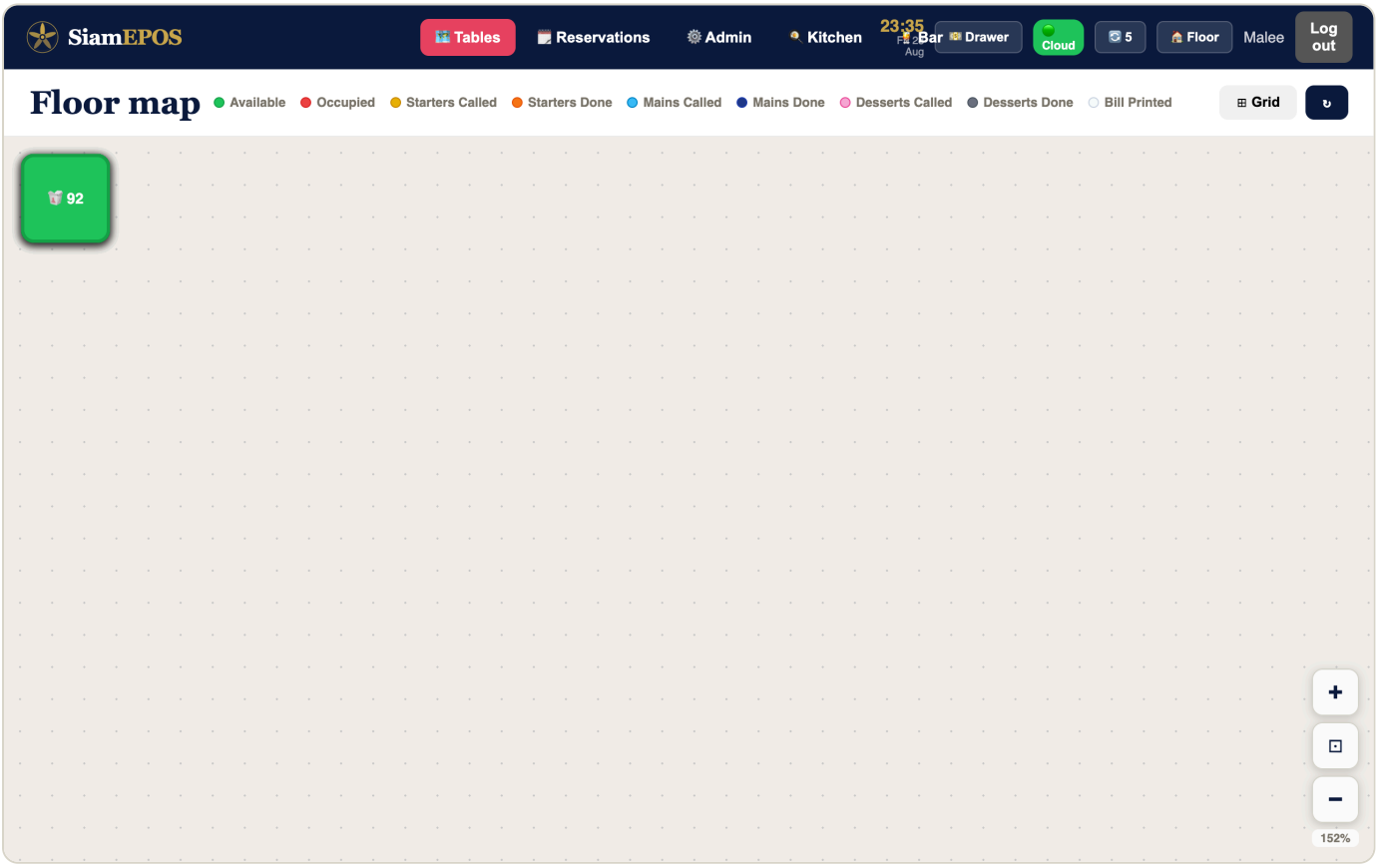
*กรอกเงินทอนตั้งต้นแล้วแตะ **Open Day** — ปุ่ม **Skip for now** ใช้ข้ามไปก่อนได้หากยังไม่ได้นับเงิน แต่ควรเปิดร้านให้เรียบร้อยก่อนการขายรายการแรก*

3. แผนผังโต๊ะ

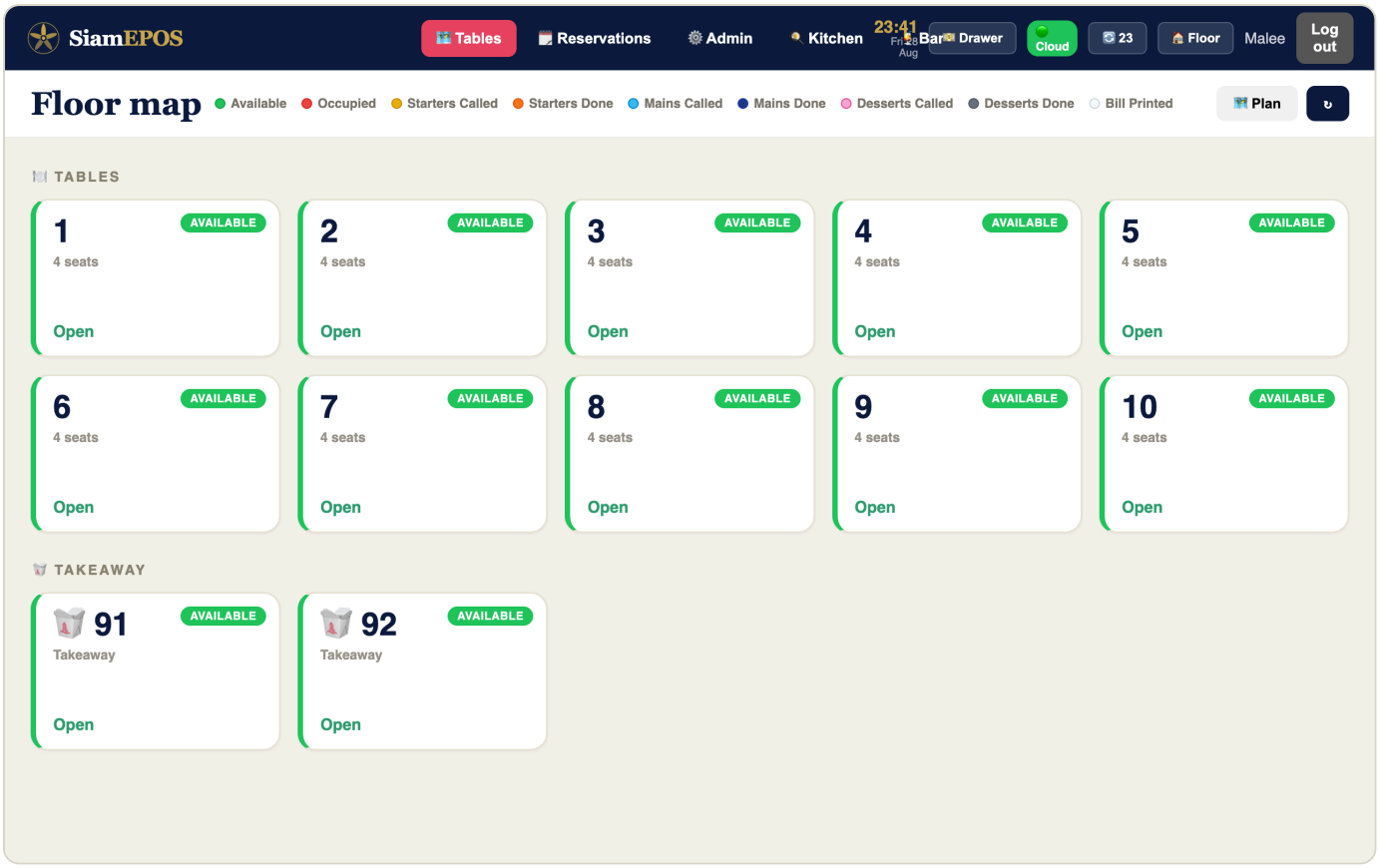
แผนผังโต๊ะคือหน้าหลักของเครื่อง โต๊ะทุกตัววางตามตำแหน่งจริงในร้าน และสีของโต๊ะบอกสถานะได้ทันทีที่มอง — คำอธิบายสีอยู่ด้านบนของหน้าจอ



*โต๊ะว่างทั้งหมด ช่องอาหารกลับบ้าน (🥡) แยกจากโต๊ะนั่งทาน ปุ่ม **+ / −** ซูมเข้า–ออก ปุ่ม **⊞ Grid** สลับเป็นมุมมองรายการ*



โต๊ะ 5 มีลูกค้าแล้ว (สีแดง) พร้อมเวลาที่ลูกค้านั่งมาแล้ว

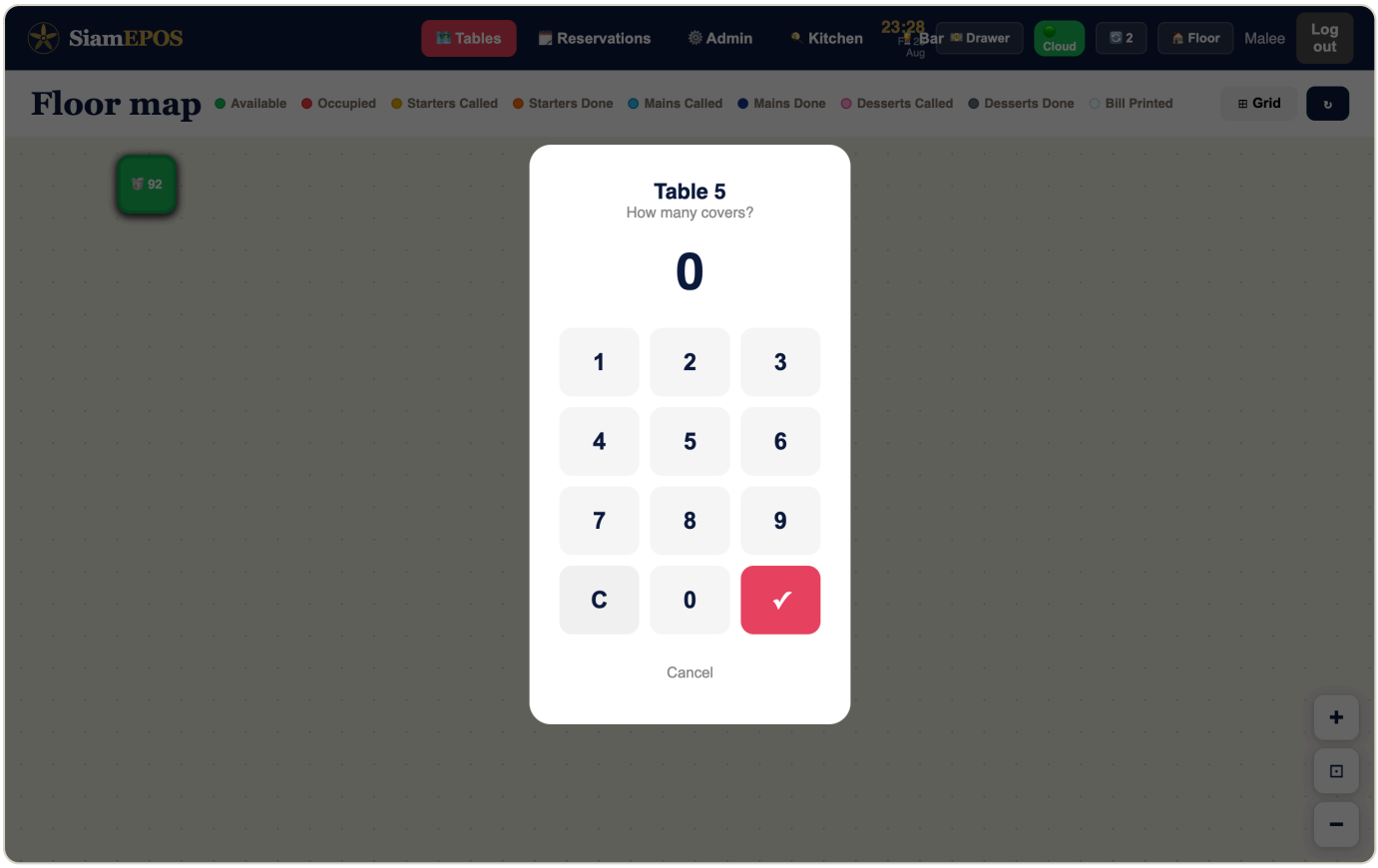


*โต๊ะเดียวกันในแบบตาราง — เหมาะกับจอเล็ก โต๊ะนั่งทานและอาหารกลับบ้านแยกหมวดกัน แตะ **Plan** เพื่อกลับไปแผนผัง*

4. การรับออเดอร์

ขั้นที่ 1 — เปิดโต๊ะ

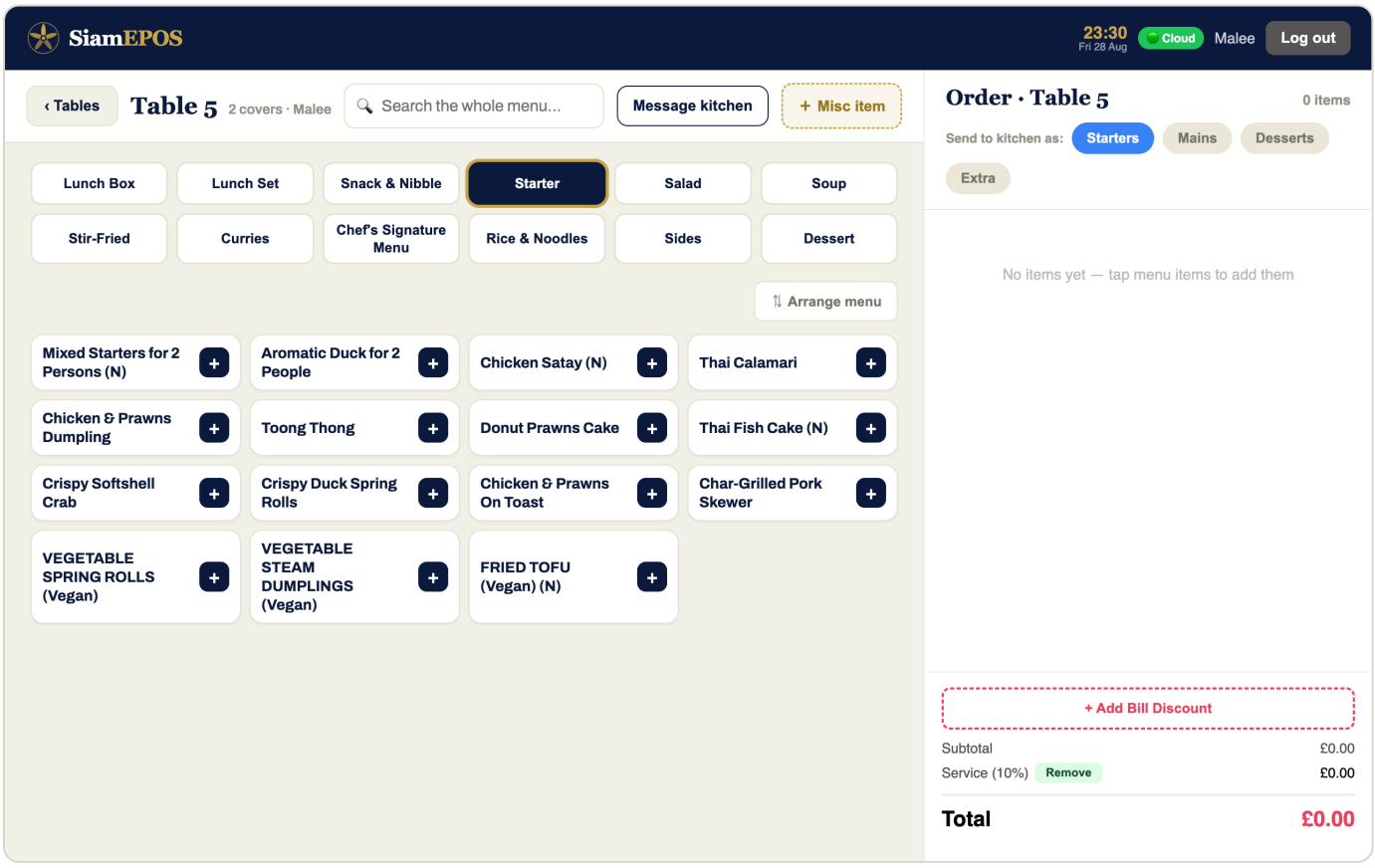
แตะโต๊ะว่าง แล้วบอกระบบว่ามีลูกค้ากี่ท่าน:



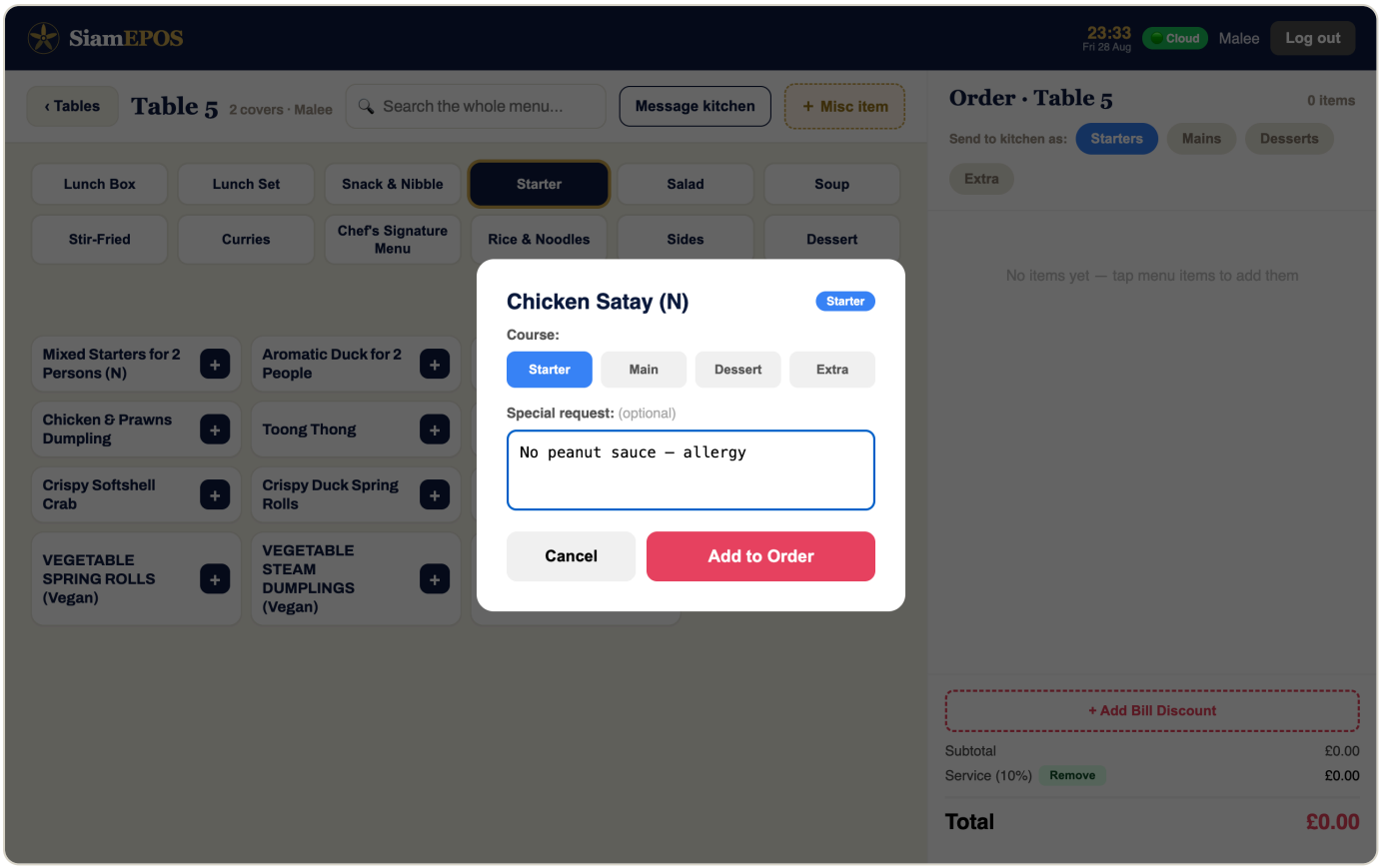
"How many covers?" — จำนวนลูกค้าใช้คำนวณยอดเฉลี่ยต่อหัวในรายงาน และพิมพ์บนตั๋วครัว

ขั้นที่ 2 — เพิ่มเมนู

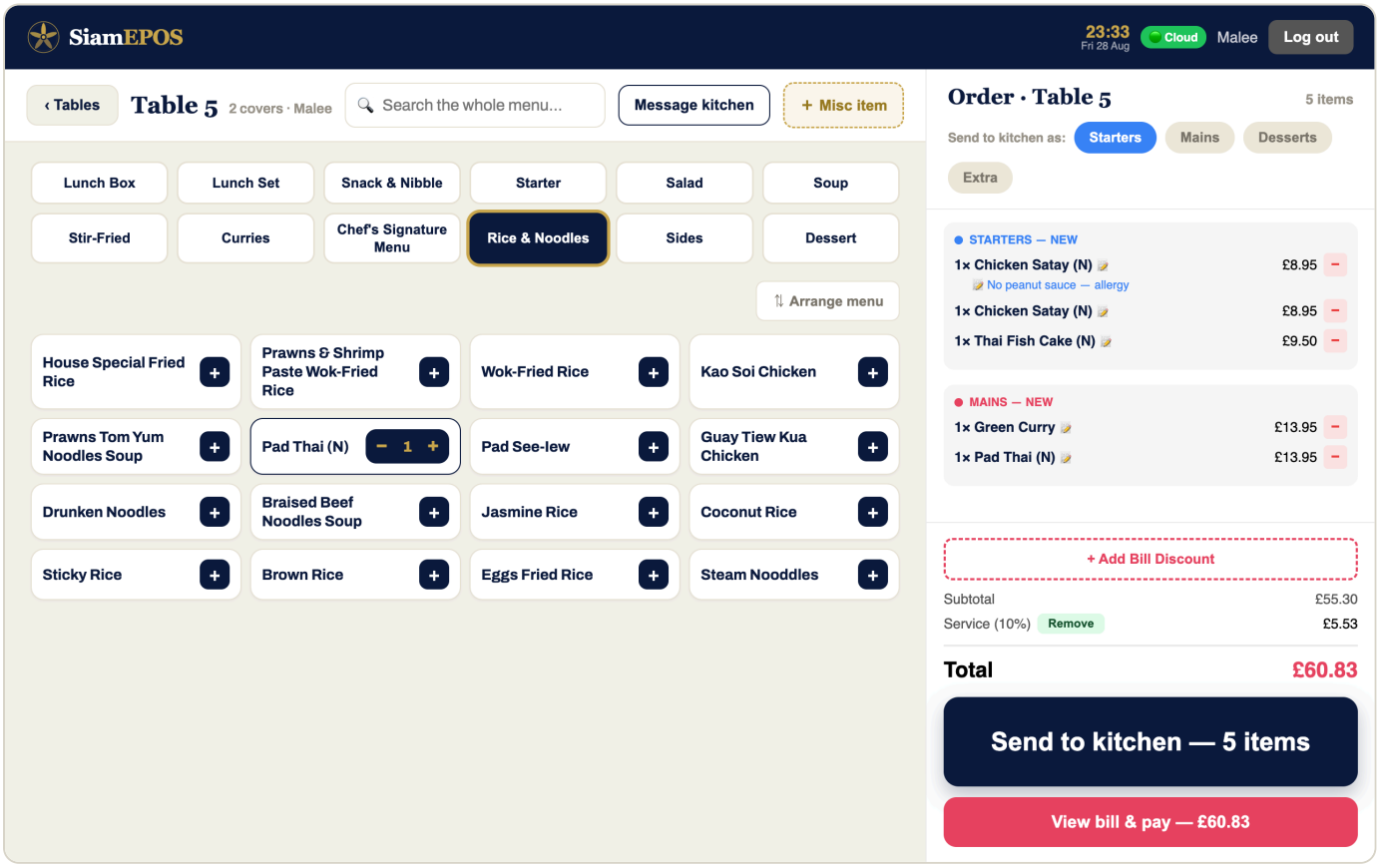
หน้าออเดอร์แสดงหมวดเมนูด้านบน และเมนูของหมวดที่เลือกเป็นปุ่มขนาดใหญ่ แถบด้านขวาคือรายการออเดอร์ที่สั่งไว้



แตะหมวด แล้วแตะเมนูเพื่อเพิ่ม ใช้ช่องค้นหา 🔍 พิมพ์ชื่อเมนูค้นได้ทั้งร้าน



*แตะเมนูแล้วจะมีหน้าต่างขึ้นมา: เลือกคอร์สที่ต้องการให้ครัวทำ (Starter / Main / Dessert / Extra) และพิมพ์คำขอพิเศษของลูกค้าได้ — **ข้อความแจ้งอาการแพ้อาหารพิมพ์ตรงนี้** แล้วจะติดไปกับเมนูทั้งบนจอครัวและตั๋วพิมพ์*

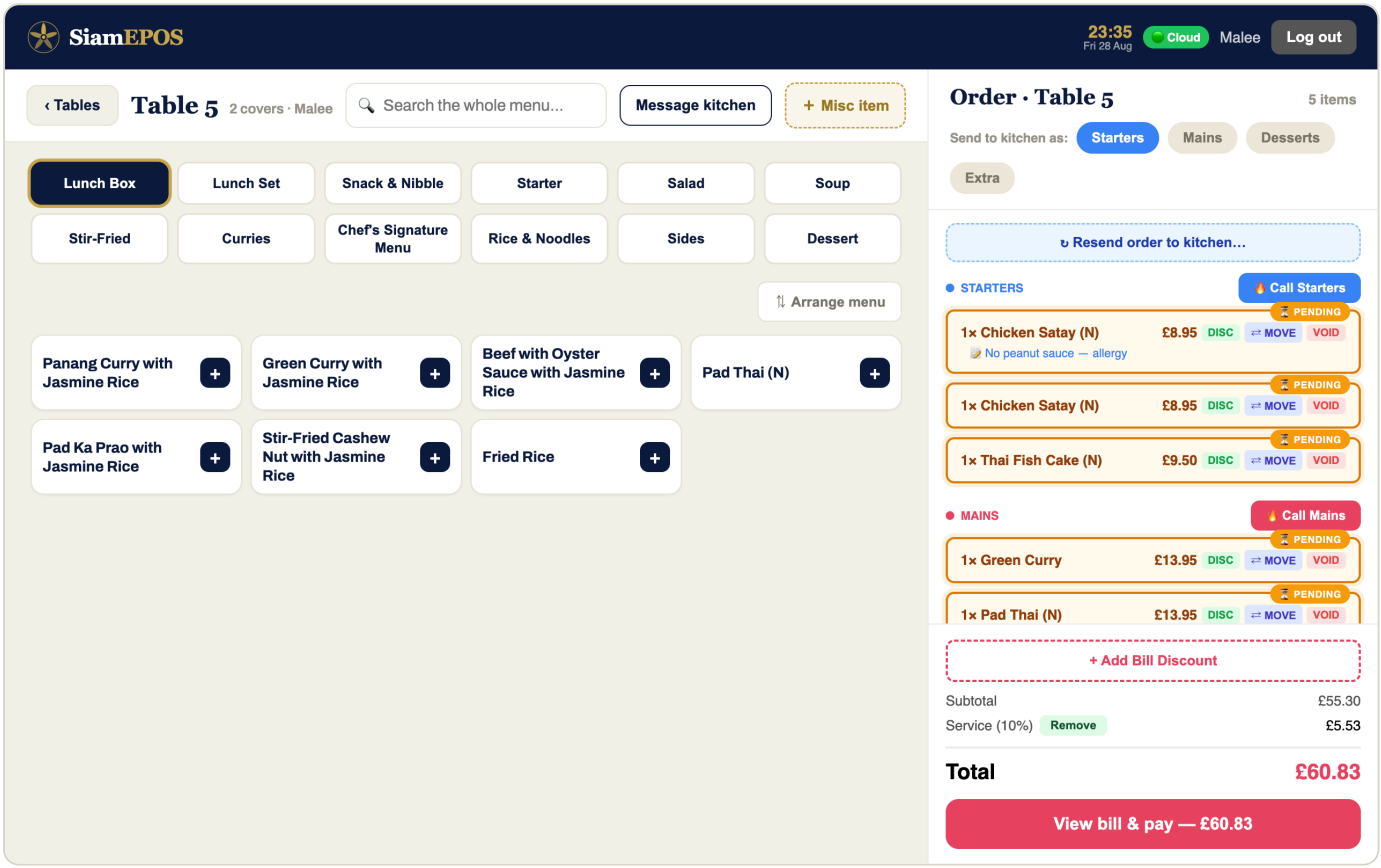


ออเดอร์สะสมอยู่ด้านขวา จัดกลุ่มตามคอร์ส พร้อมโน้ตใต้เมนู ยอดรวม ค่าบริการ อัปเดตสดตลอด — ตอนนี้ยังไม่มีอะไรถูกส่งเข้าครัว

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

5. การส่งเข้าครัวและการเรียกอาหารทีละคอร์ส

เมื่อรับออเดอร์ครบ แตะปุ่มใหญ่ `Send to kitchen — n items` เมนูจะขึ้นจอครัวทันที และตั๋วครัวพิมพ์ออกที่เครื่องพิมพ์ประจำสถานีที่ถูกต้อง



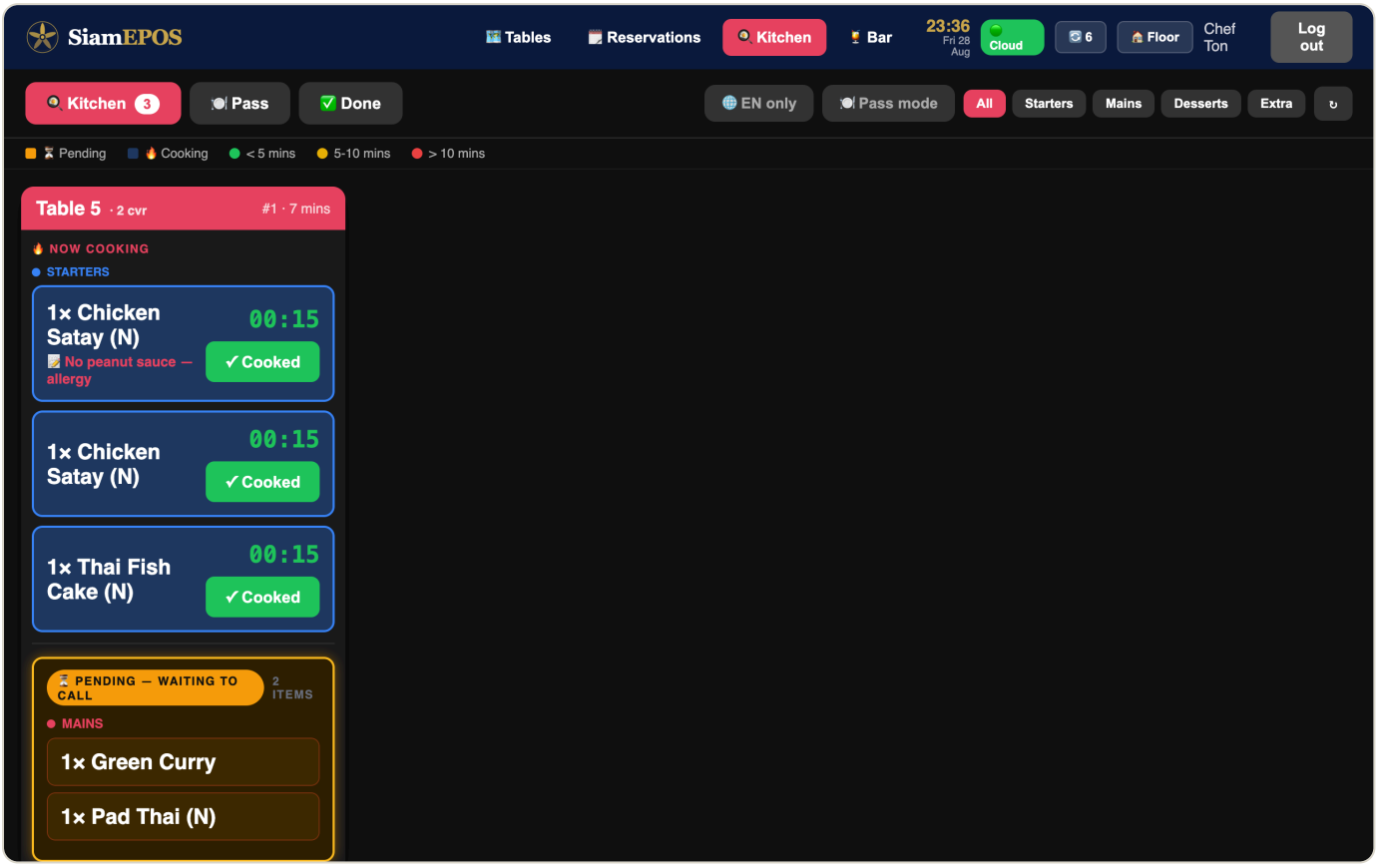
*หลังส่งแล้ว แต่ละคอร์สจะมีปุ่ม 🔥 **Call** — โดยปกติของทานเล่นจะถูกเรียก (เริ่มทำ) ทันที ส่วนจานหลักรอจนกว่าพนักงานจะกดเรียก ครัวจึงไม่ทำอาหารจานหลักในขณะที่ลูกค้ายังทานของทานเล่นอยู่*

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

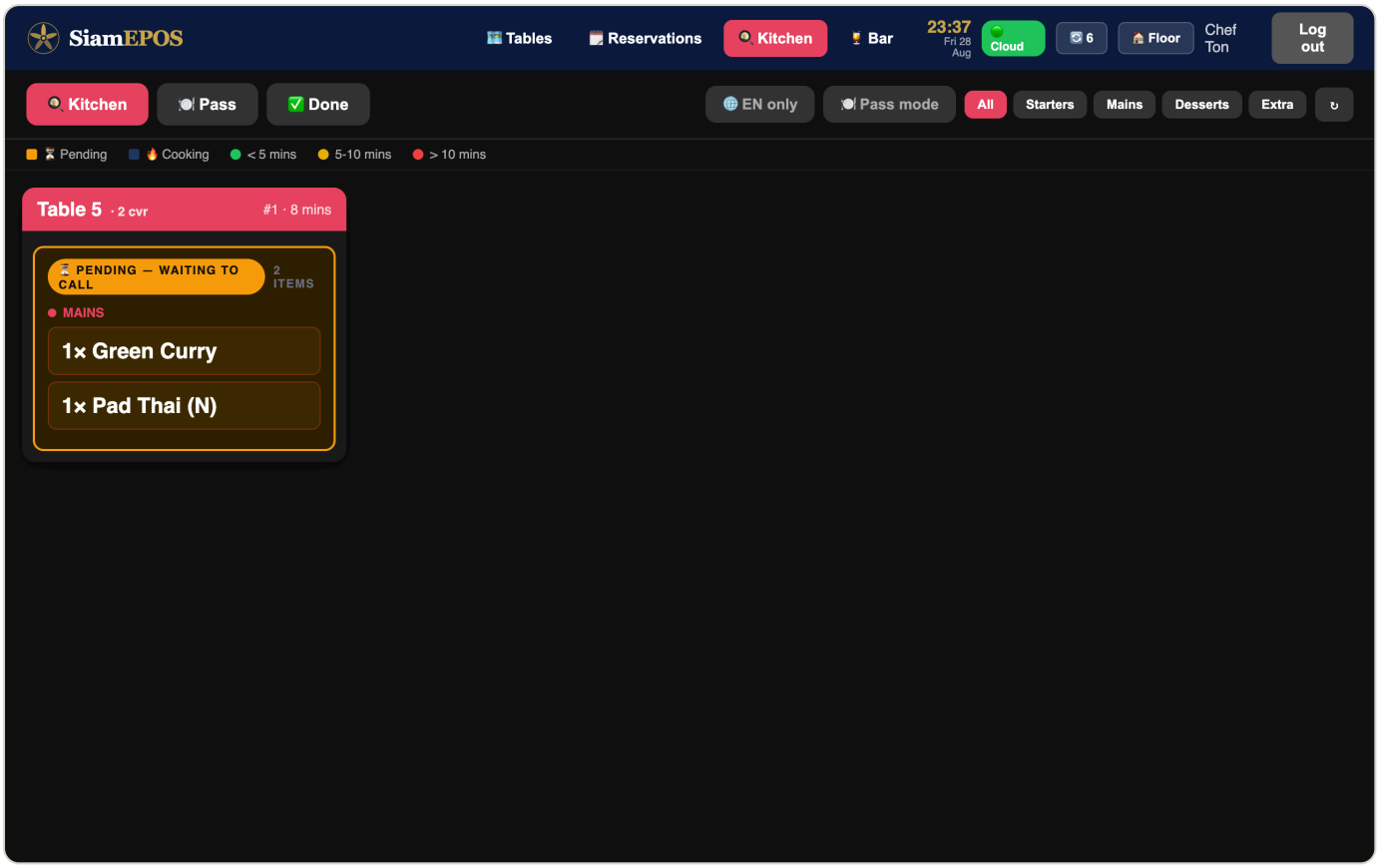
> **ตัวเลือกล็อกหลังส่ง:** ร้านที่ใช้เครื่องเดียวร่วมกันหลายคน เปิด *Till Security* → *send lock* (Admin → Settings) ได้ — หลังส่งออเดอร์ เครื่องจะขึ้น “✓ Order sent” แล้วกลับไปหน้า PIN พร้อมให้พนักงานคนถัดไปใช้ทันที

6. หน้าจอครัว

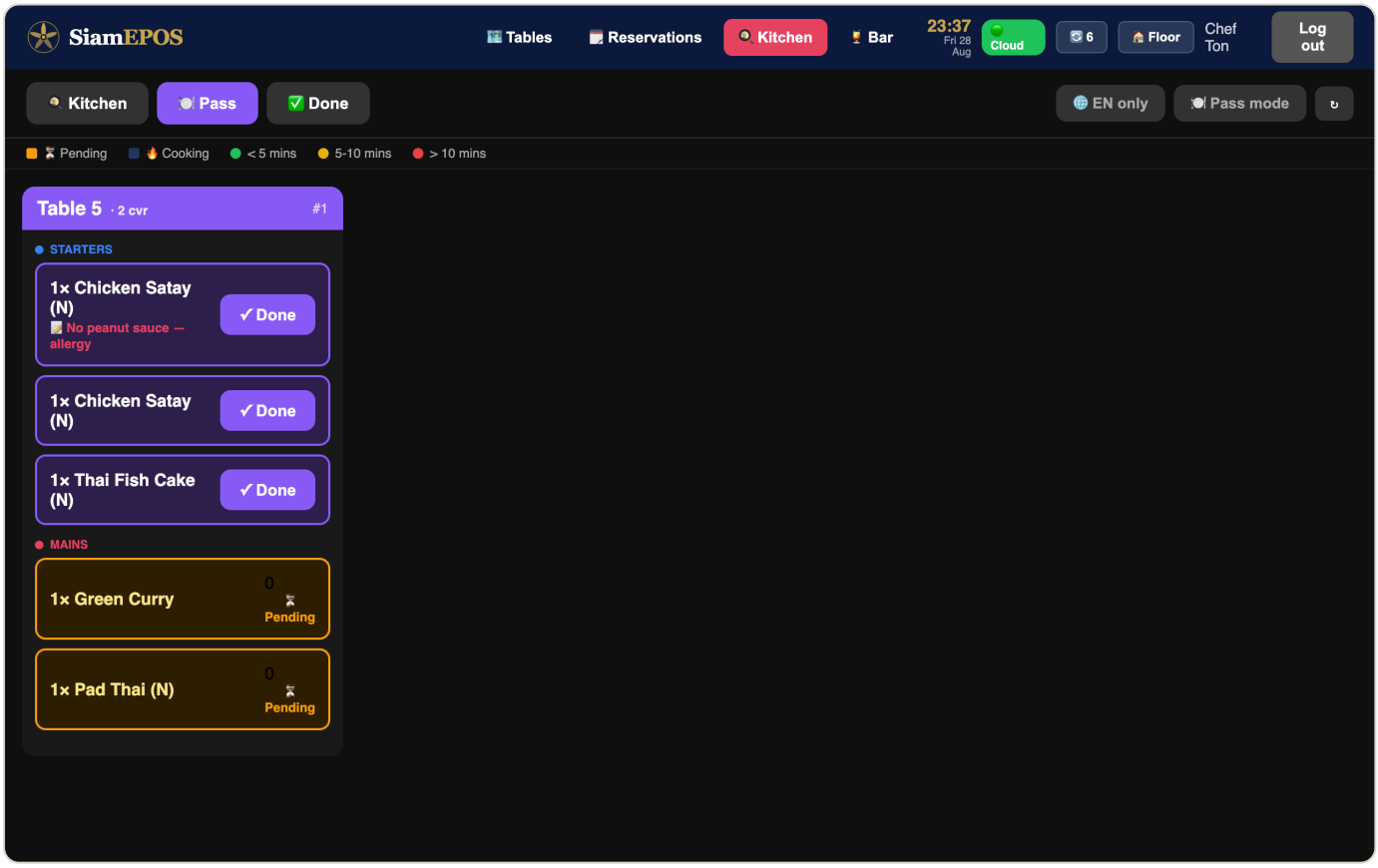
หน้าจอครัว (แท็บ `Kitchen` — มักใช้แท็บเล็ตหรือจอแยกในครัว) แสดงเมนูที่ถูกเรียกเป็นการ์ด ออเดอร์ใหม่อยู่ซ้ายสุด พร้อมนาฬิกาจับเวลา



ของทานเล่นโต๊ะ 5 กำลังทำอยู่ — ข้อความแจ้งแพ้อาหารเป็นสีแดงในจุดที่เชฟไม่มีทางมองข้าม จานหลักอยู่ด้านล่างเป็นสีเหลืองอำพัน 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?** ครัวขนาดเล็กสลับปุ่มบนหัวจอเป็น ✓ **Direct mode** ได้ — แท็บ Pass จะหายไป และเช็คจานเสร็จ

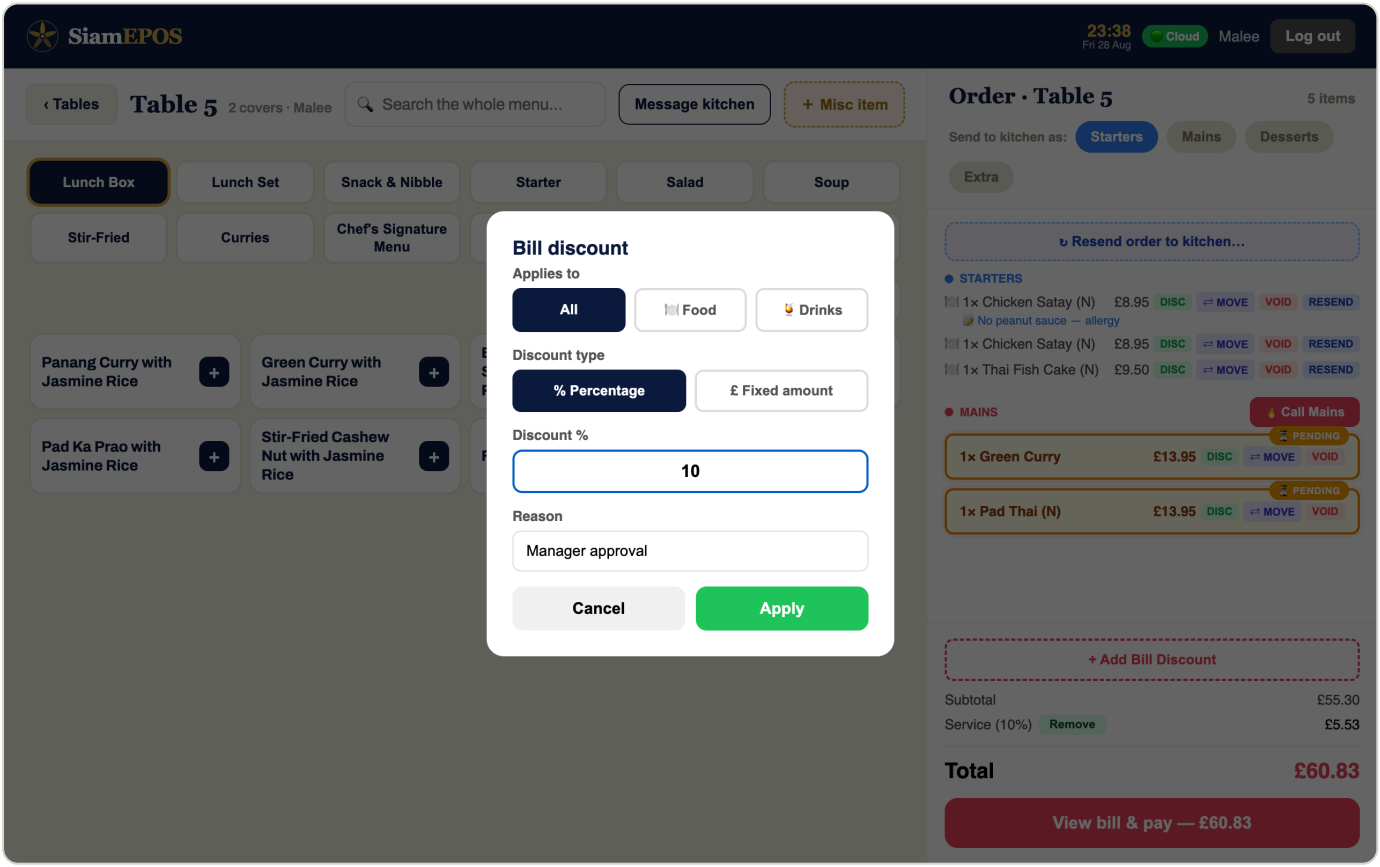
> ตรงจากแท็บครัวได้เลย ปิดทั้งออเดอร์ในแตะเดียวด้วย ✓ **Off Kitchen**

> **ภาษาไทยบนตั๋วและหน้าจอ:** ปุ่ม 🌐 **EN only / EN+ไทย** (มุมขวาบน) แสดงชื่อเมนูภาษาไทย ควบคู่ภาษาอังกฤษสำหรับทีมครัวคนไทย — ตั๋วครัวก็พิมพ์ชื่อไทยด้วยเช่นกัน

7. การแก้ไขออเดอร์ระหว่างบริการ

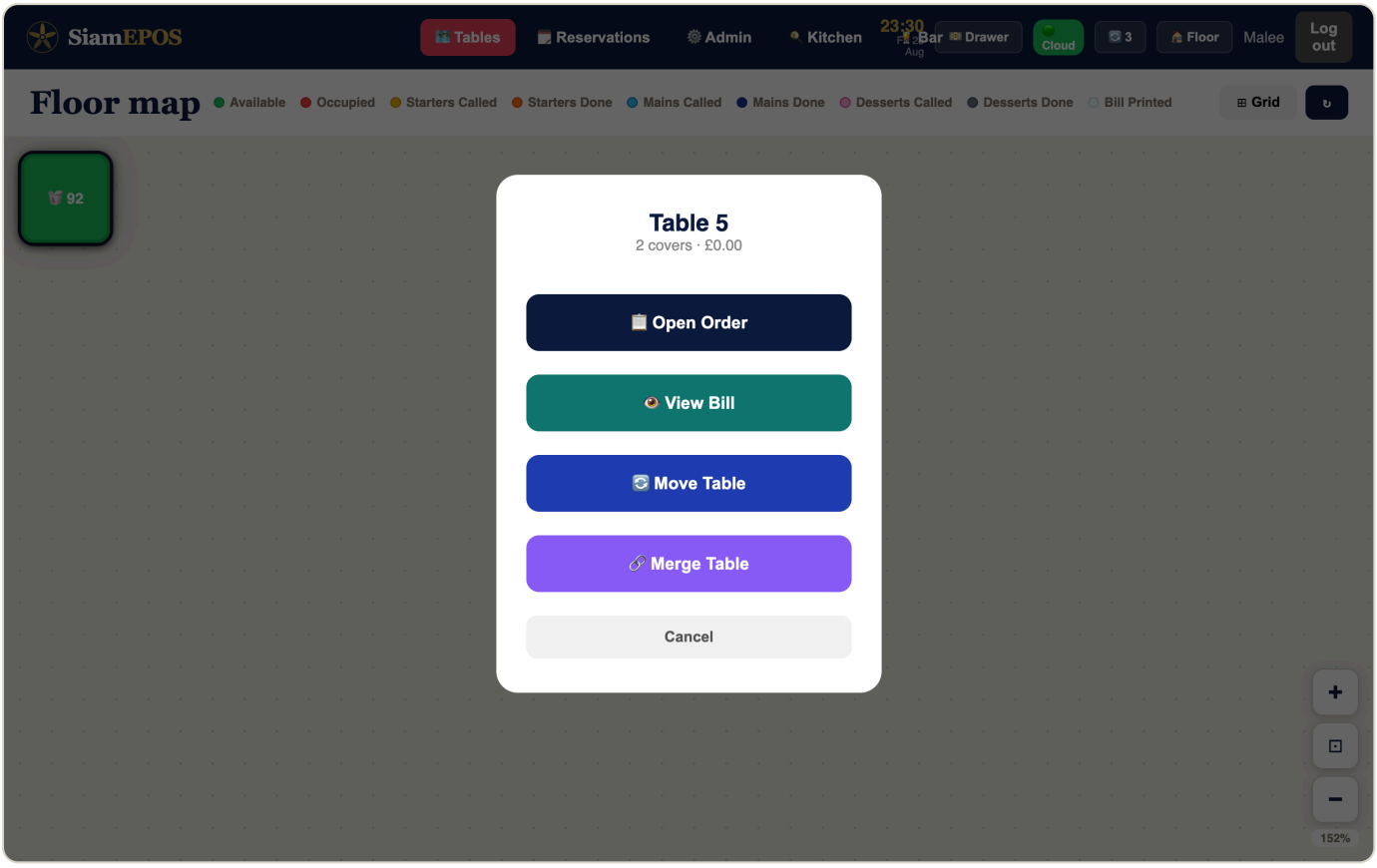
หน้างานจริงมีเรื่องตลอด — ลูกค้าเปลี่ยนใจ อาหารไปผิดโต๊ะ ของไหม้ ทุกรายการที่ส่งแล้วในแถบออเดอร์มีปุ่มจัดการของตัวเอง:

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



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

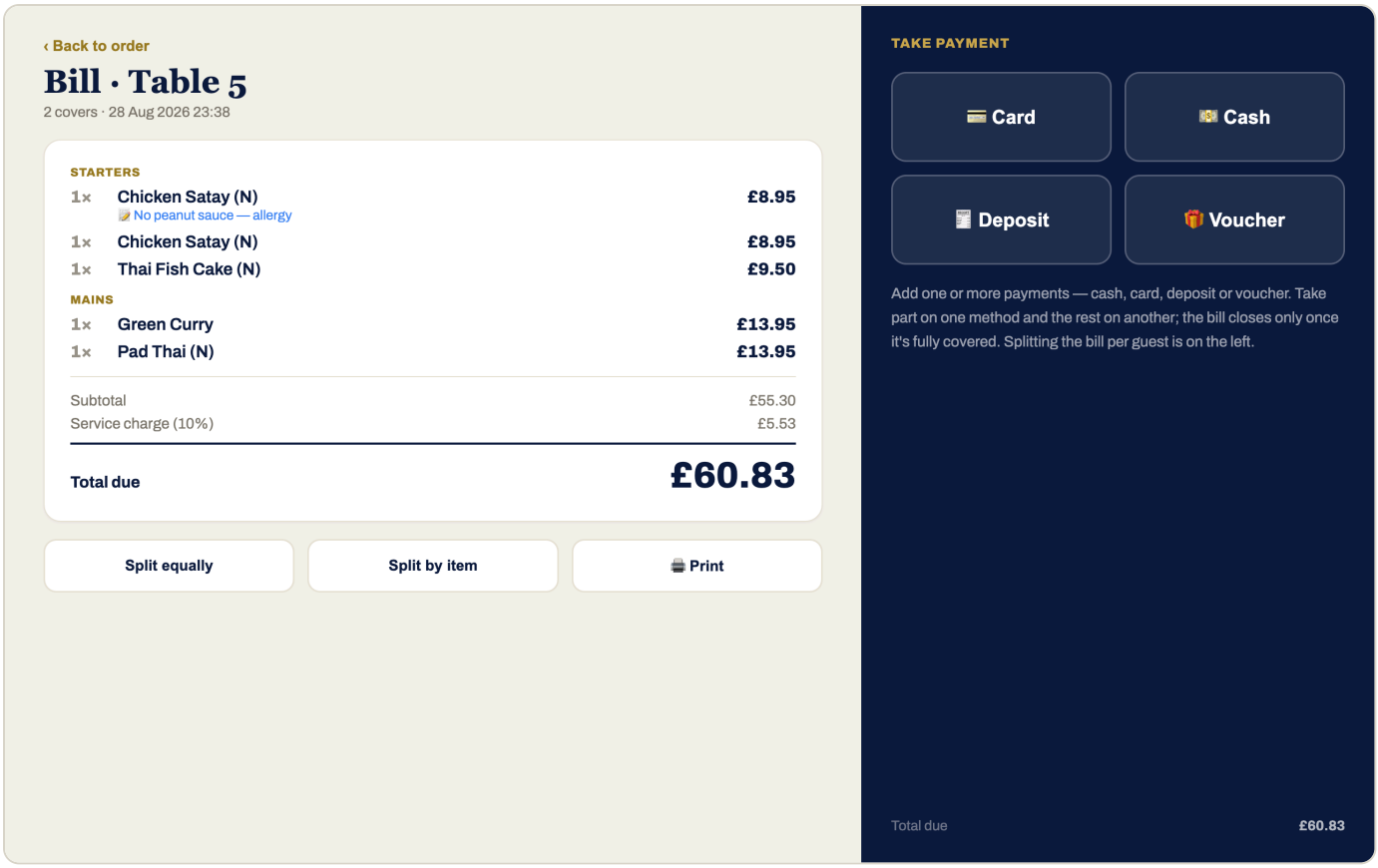
การจัดการทั้งโต๊ะ



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

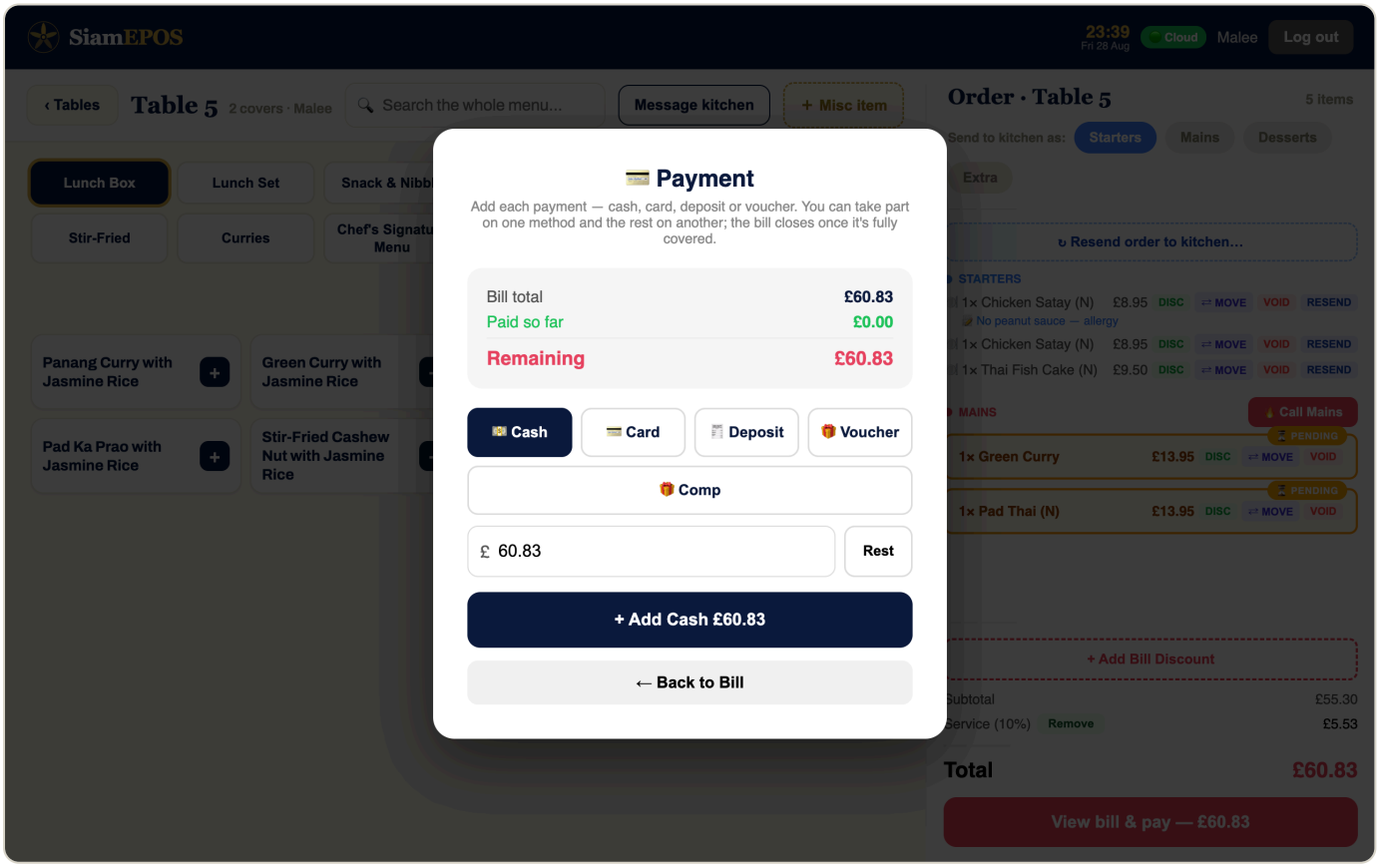
8. บิลและการรับชำระเงิน

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

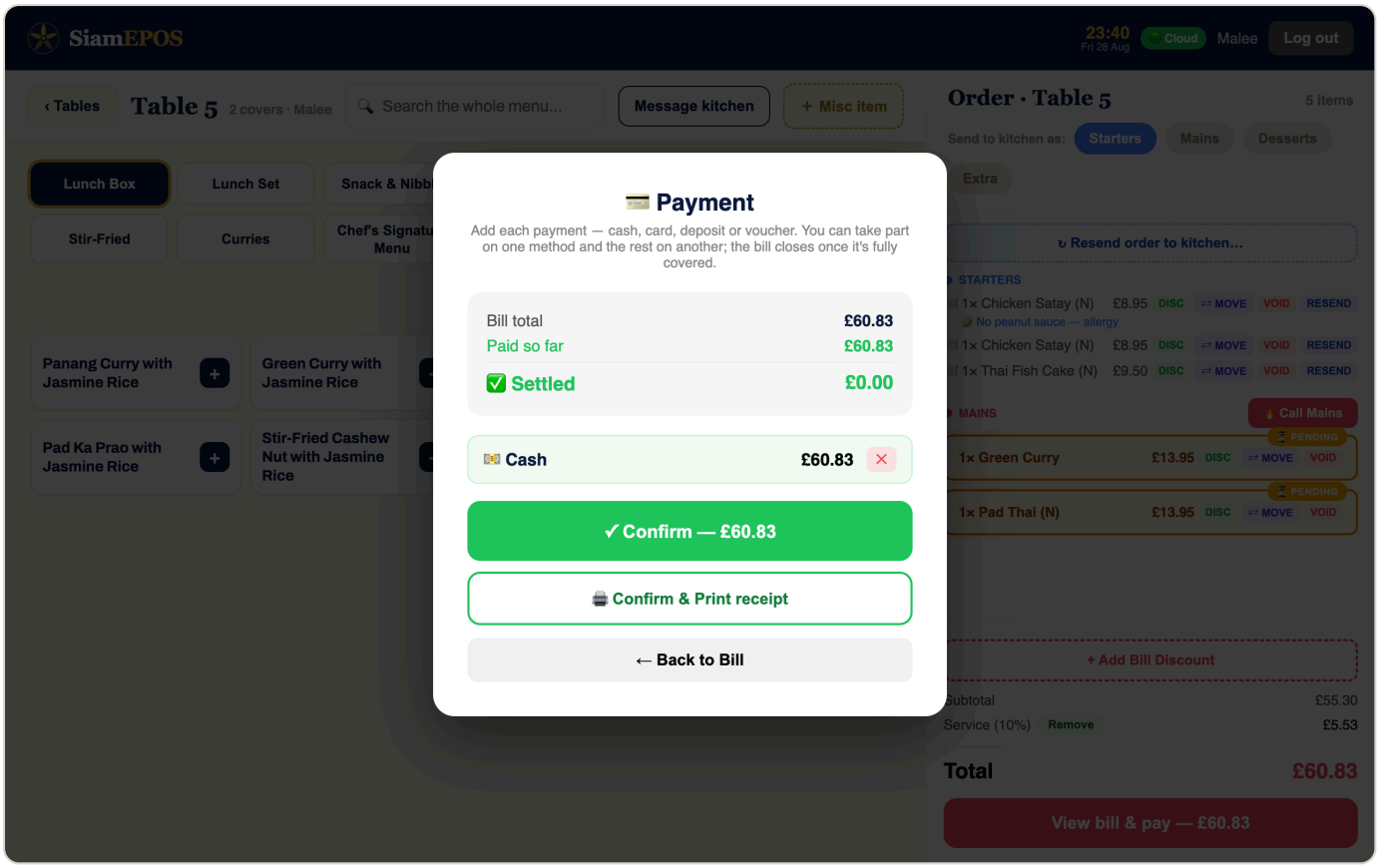


บิลจัดหน้าแบบใบเสร็จ พร้อมบรรทัดค่าบริการ ปุ่ม **Print** *พิมพ์ให้ลูกค้าดู ด้านขวาคือวิธีชำระเงินทั้งสี่แบบ และตัวเลือกแยกบิลสองแบบ*

การรับชำระ

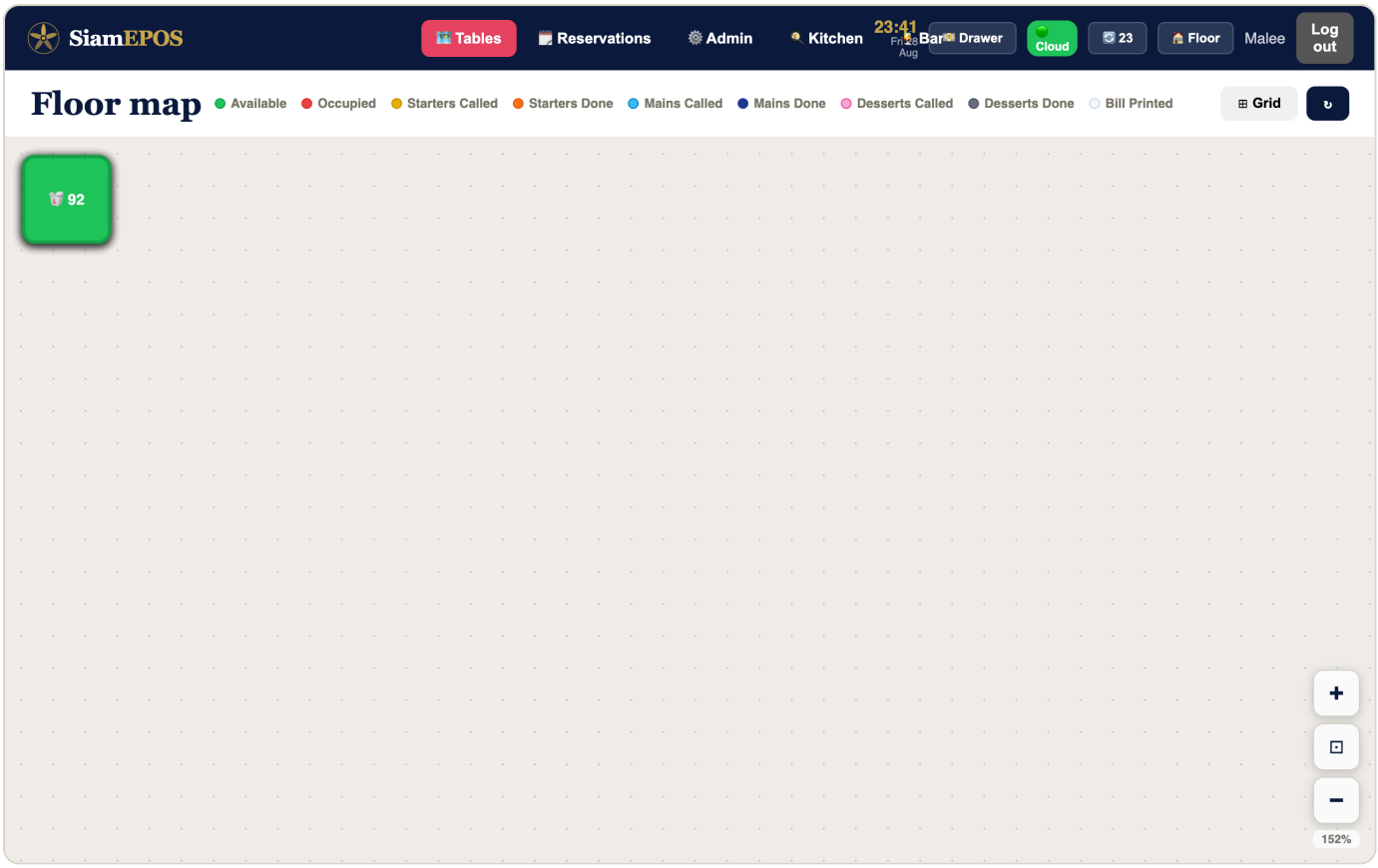


แตะวิธีชำระ แล้วใส่จำนวนเงิน ปุ่ม **Rest** *เติมยอดที่ค้างให้อัตโนมัติในแตะเดียว กรณีเงินสดพิมพ์ยอดเงินที่ลูกค้ายื่นได้ ระบบจะแสดงเงินทอนให้*



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

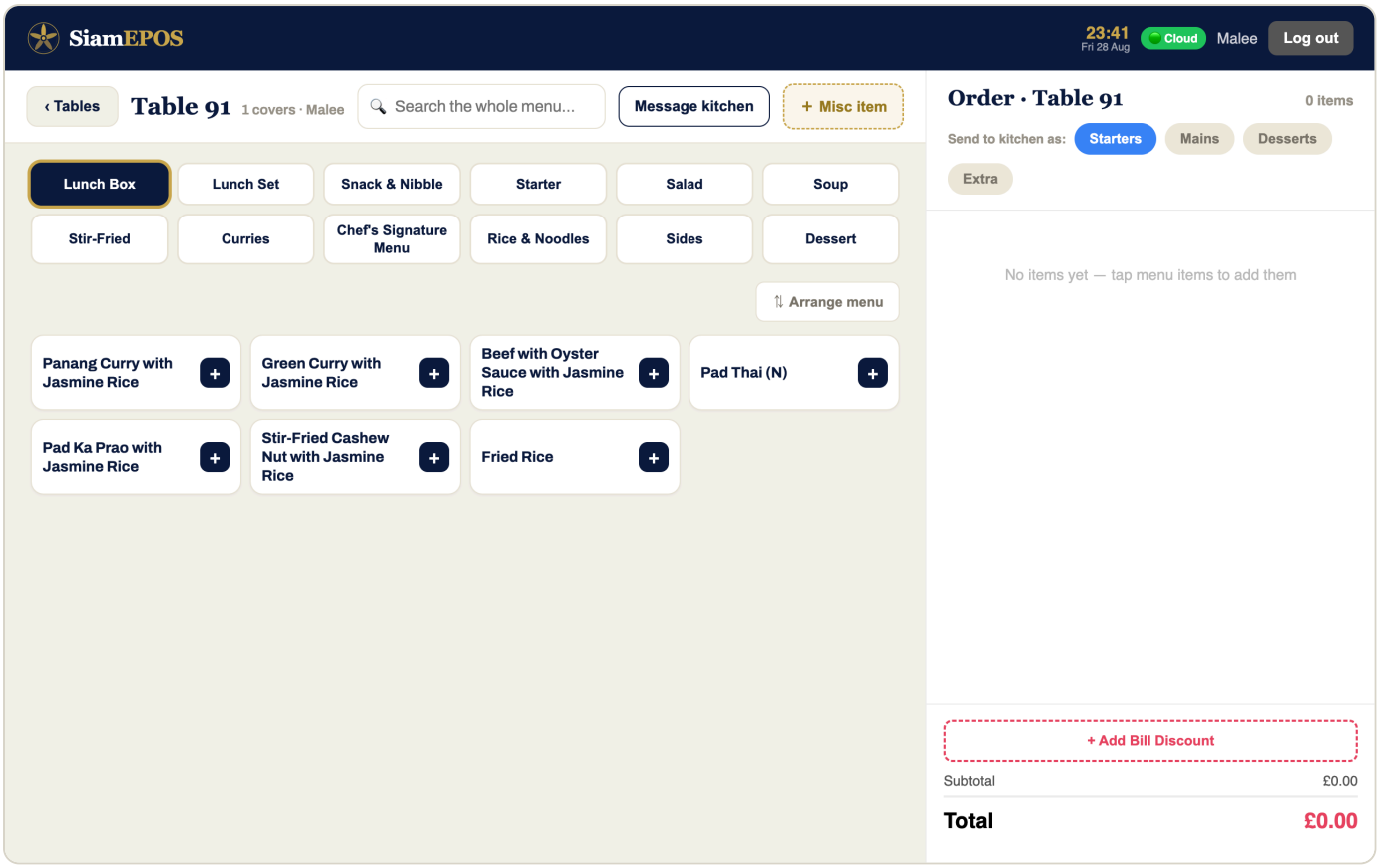
- 💳 **Card** — บันทึกยอดที่รูดผ่านเครื่องบัตร หากลูกค้าให้ทิปบนเครื่องบัตร ทิปจะถูกบันทึกคู่กับการชำระ ยอดบัตรในระบบจึงตรงกับยอดปิดเครื่องบัตรเสมอ
- 🧾 **Deposit** — ตัดเงินมัดจำการจองมาชำระบิล
- 🎁 **Voucher** — ใช้บัตรกำนัลด้วยรหัสบนบัตร
- **Split equally** — หารเท่าตามจำนวนลูกค้า รับชำระทีละส่วน
- **Split by item** — แต่ละคนจ่ายเฉพาะเมนูของตัวเอง ใบเสร็จแยกของใครของมัน



ทันทีที่ปิดบิล โต๊ะกลับเป็นสีเขียวบนแผนผัง พร้อมรับลูกค้าโต๊ะถัดไป — และยอดขายเข้ารายงานของวันนี้เรียบร้อยแล้ว

9. อาหารกลับบ้านและออเดอร์ออนไลน์

ช่องอาหารกลับบ้าน (🥡) บนแผนผังใช้เหมือนโต๊ะทุกอย่าง — เปิดช่อง เพิ่มเมนู ส่งครัว แล้วรับชำระเมื่อลูกค้ามารับ

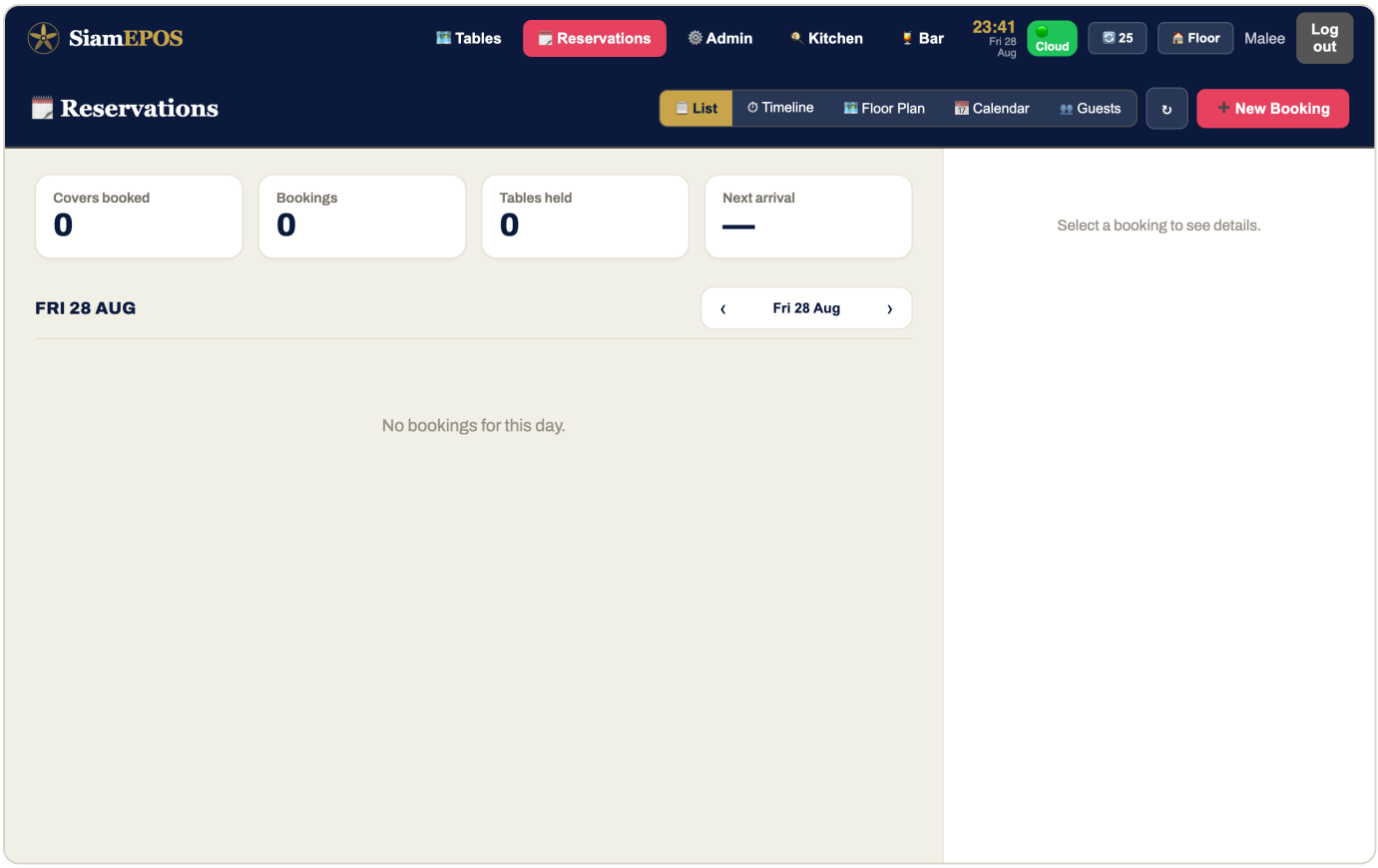


ออเดอร์กลับบ้าน — เมนูเดียวกัน ปุ่มเดียวกัน แต่ติดป้าย Takeaway บนตั๋วและในรายงาน

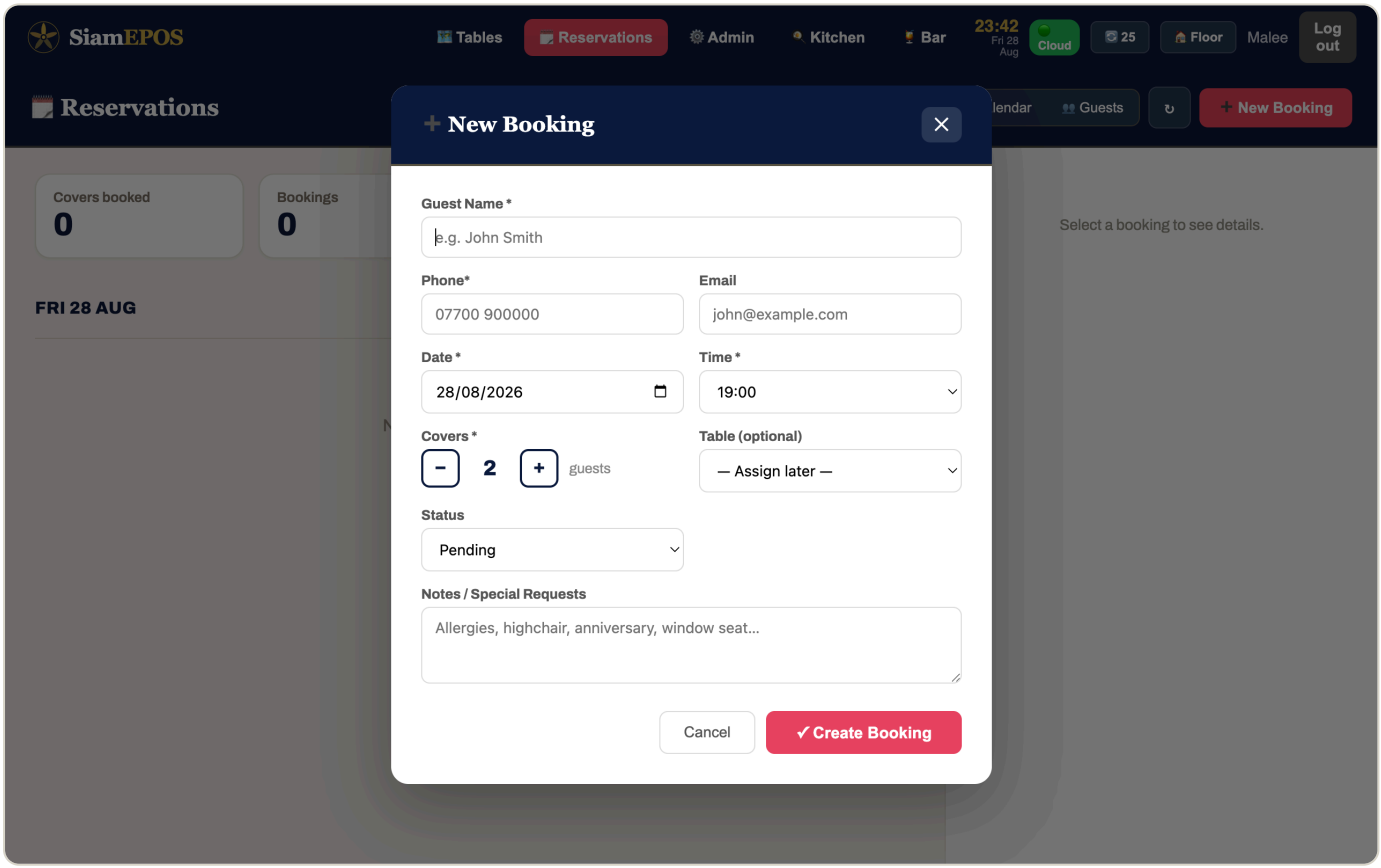
> **ออเดอร์ออนไลน์จากเว็บไซต์หรือเมนู QR** เข้ามาเองอัตโนมัติ: เครื่องส่งเสียงเตือนพร้อมแถบสีเหลืองอำพัน จนกว่าจะมีคนกดรับทราบ จอครัวเห็นออเดอร์ติดป้าย 🥡 พร้อมชื่อลูกค้าและเวลานัดรับ และปุ่มเขียว 🥡 **Collected** ใช้ปิดออเดอร์เมื่อส่งของแล้ว ออเดอร์ออนไลน์แยกยอดชัดเจนในรายงาน Z — หากร้านของคุณรับชำระตอนมารับของ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

10. การจองโต๊ะ

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



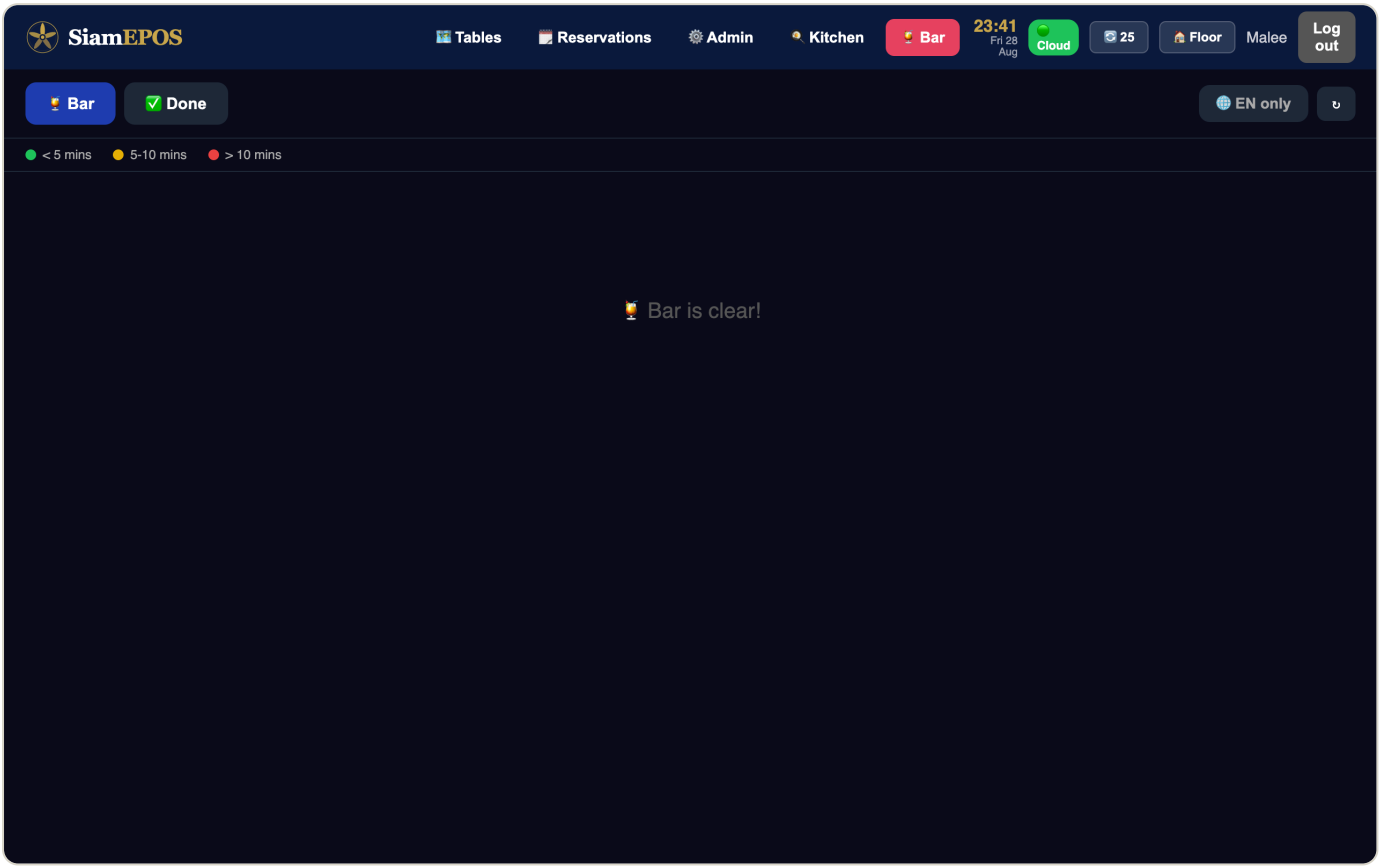
*การจองของวันนี้ สลับมุมมองได้ระหว่าง **List**, **Timeline**, **Floor Plan**, **Calendar** และ **Guests** ปุ่ม ‹ › เลื่อนดูวันอื่น*



*+ **New Booking** — รับจองทางโทรศัพท์ใช้เวลาสิบวินาที: ชื่อ เบอร์ จำนวนคน วันที่ เวลา โต๊ะ*

11. หน้าจอบาร์

ร้านที่มีบาร์ เครื่องดื่มจะส่งไปที่แท็บ 🍹 Bar แทนครัว — เมนูที่ตั้งเป็นรายการบาร์จะวิ่งไปเองอัตโนมัติ และตั๋วบาร์พิมพ์ที่เครื่องพิมพ์บาร์



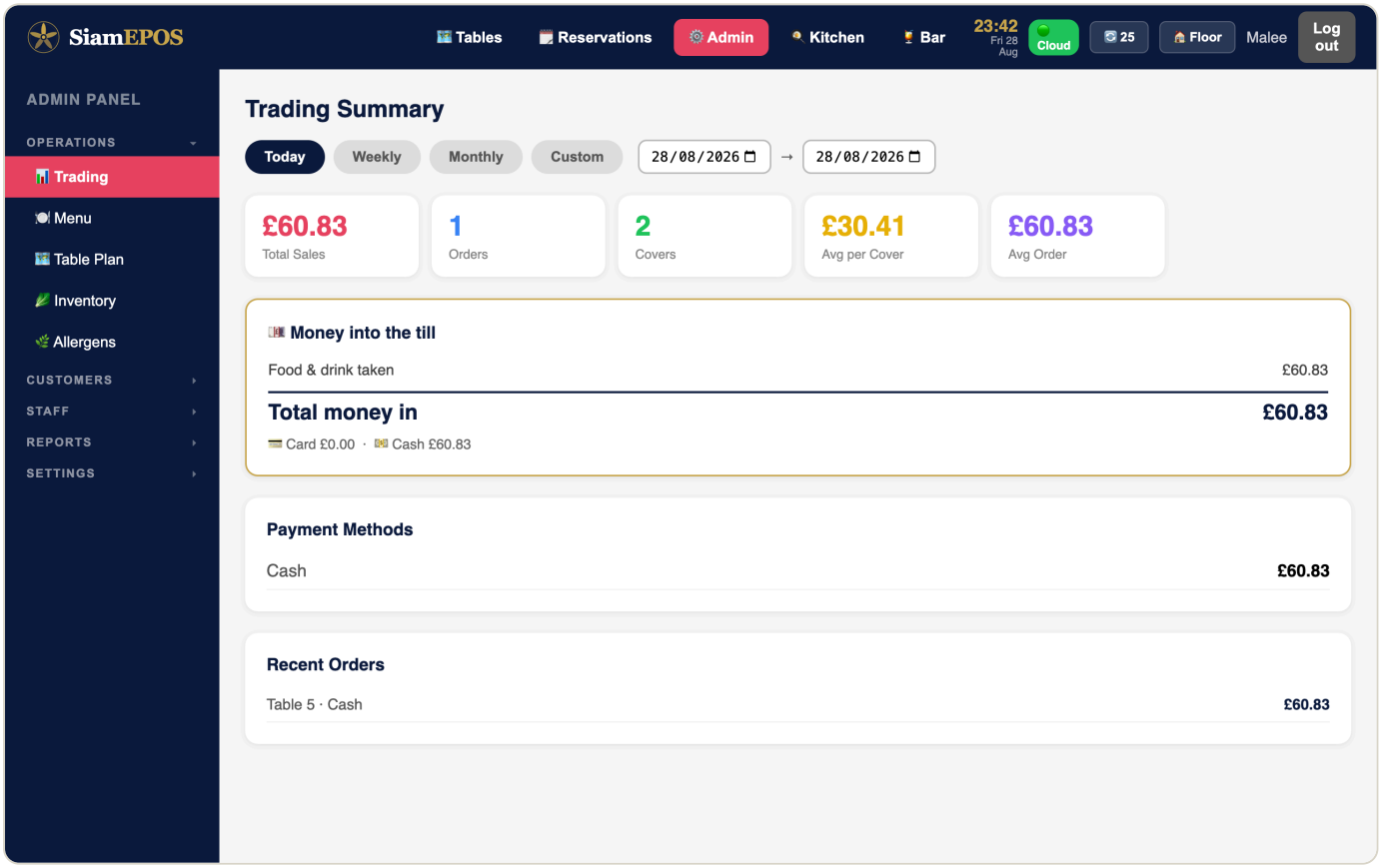
หน้าจอบาร์ — การ์ดพร้อมนาฬิกาแบบเดียวกับครัวในโทนสีบาร์ เมื่อเครื่องดื่มของโต๊ะครบทุกแก้ว ปุ่มเสิร์ฟจะเป็นสีเขียวเต็ม

ภาคสอง

เจ้าของร้านและผู้จัดการ — หน้า Admin

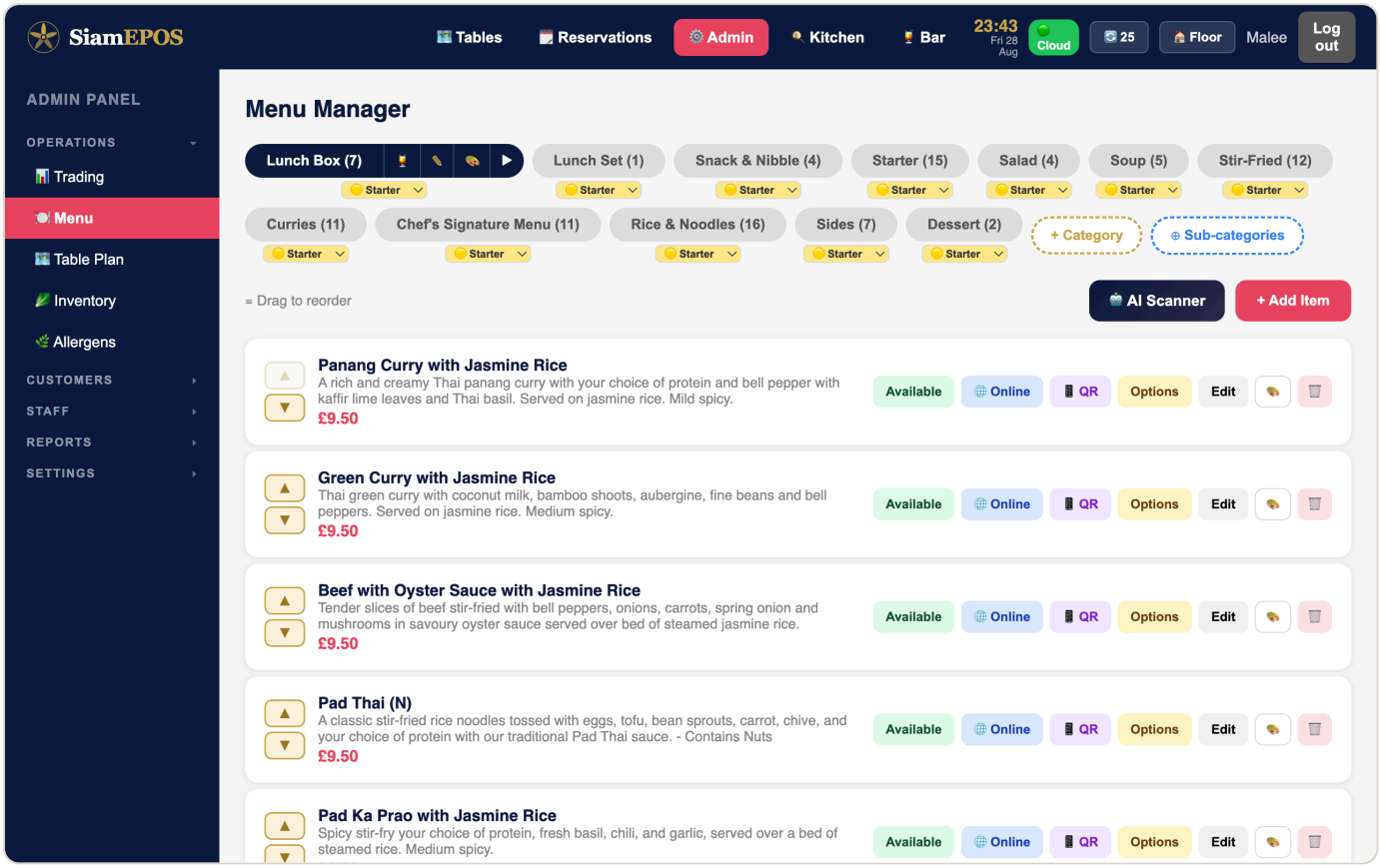
แท็บ **Admin** คือที่บริหารร้านของเจ้าของหรือผู้จัดการ รหัส PIN ของพนักงานเสิร์ฟ ครัว และบาร์เปิดไม่ได้ รหัสหัวหน้างาน (supervisor) เปิดได้ทุกอย่างยกเว้นการลบบิลที่ปิดแล้ว และเพราะ SiamEPOS เป็นระบบคลาวด์ จึงเปิดดูจากเบราว์เซอร์ที่บ้านได้เหมือนหน้าร้านทุกประการ

12. หน้า Admin และสรุปยอดขาย



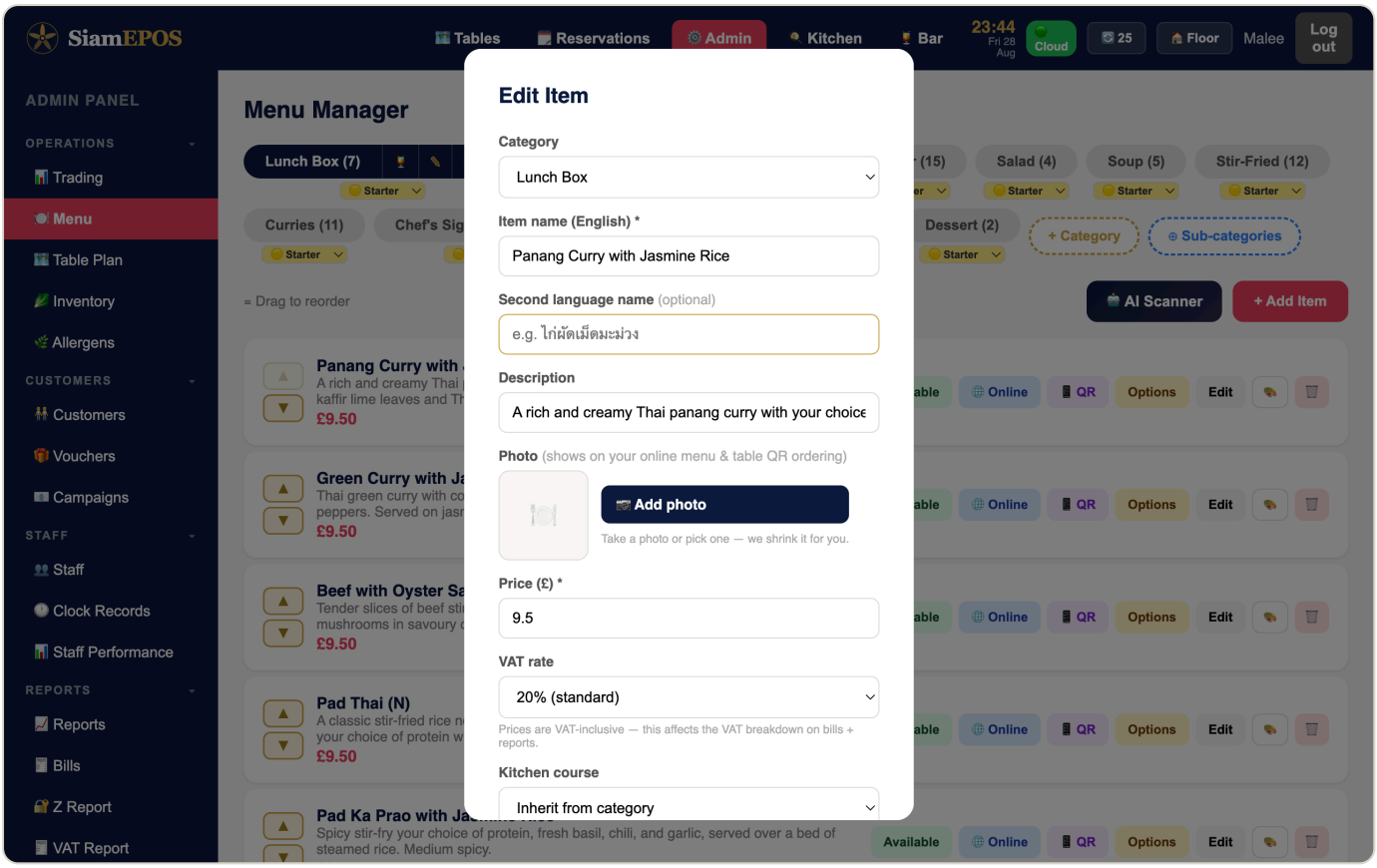
*Admin เปิดมาที่ **Trading Summary** — ยอดขายสด วันนี้ / สัปดาห์นี้ / เดือนนี้ / กำหนดช่วงเอง: ยอดขายรวม จำนวนออเดอร์ จำนวนลูกค้า เฉลี่ยต่อหัว เงินเข้าลิ้นชักแยกตามวิธีชำระ และออเดอร์ล่าสุด แถบซ้ายจัดหมวดทุกส่วนตามงานที่ทำจริง: **Operations · Customers · Staff · Reports · Settings***

13. การจัดการเมนู (Menu Manager)



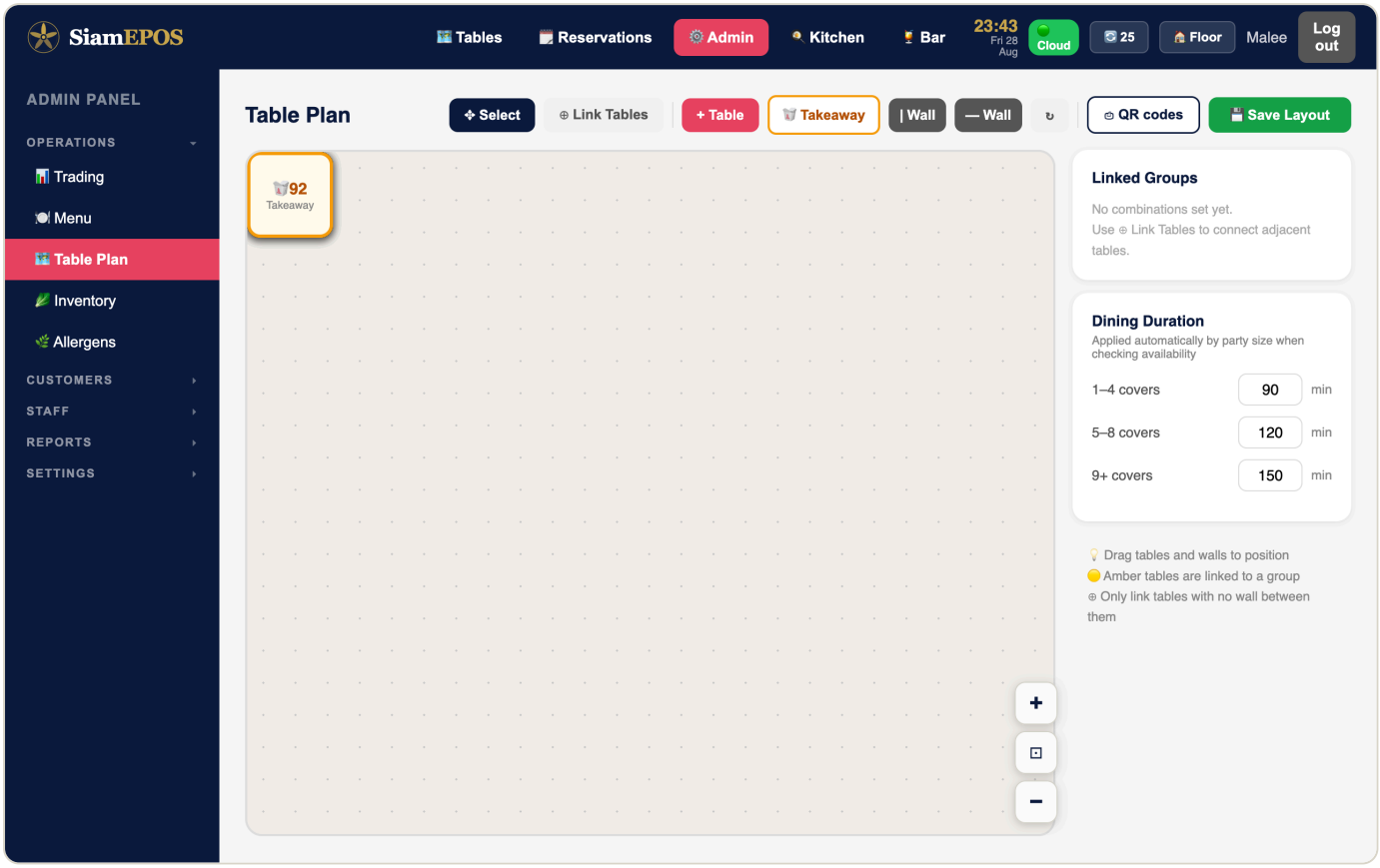
ทุกหมวดและทุกเมนูของร้าน หมวดเรียงด้านบน (พร้อมคอร์สเริ่มต้นให้ซื้อ) แต่ละเมนูมีสวิตช์ลัดในแถวของตัวเอง

- **Available** — ของหมด? แตะครั้งเดียวเมนูจะหายจากหน้าสั่งจนกว่าจะเปิดกลับ
- 🌐 **Online / 📱 QR** — คุมช่องทางขายของแต่ละเมนูแยกกัน: 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



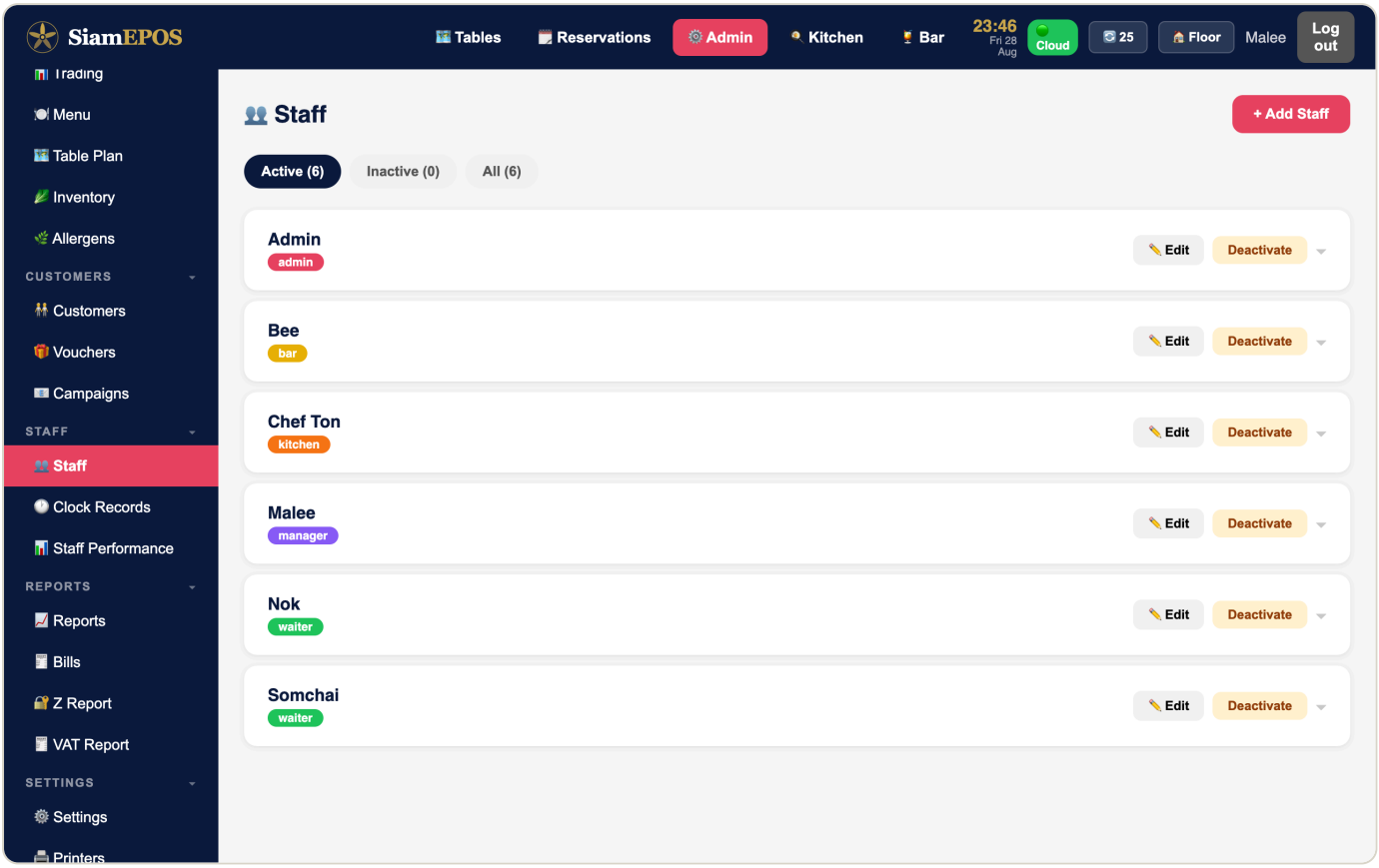
*การแก้ไขเมนู: ชื่ออังกฤษ–ไทย คำอธิบาย ราคา อัตรา VAT หมวด คอร์ส รูปภาพ และช่องทางขาย กด **Save** แล้วอัปเดตทุกเครื่องและเมนูออนไลน์พร้อมกัน*

14. การจัดผังโต๊ะ (Table Plan)



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

15. พนักงานและรหัส PIN

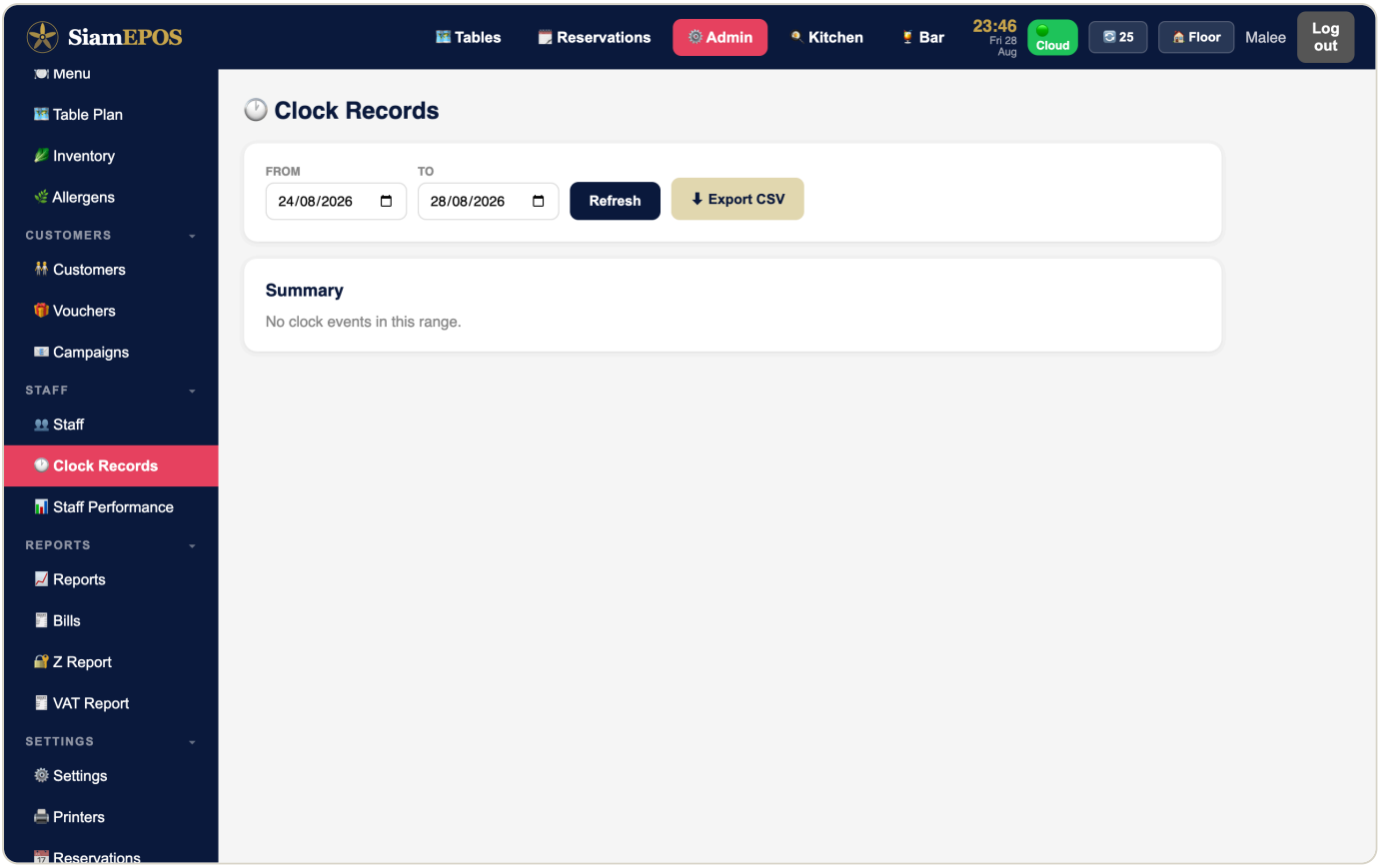


พนักงานหนึ่งคนต่อหนึ่งแถว: ชื่อ ตำแหน่ง รหัส PIN และช่องติ๊กสิทธิ์

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

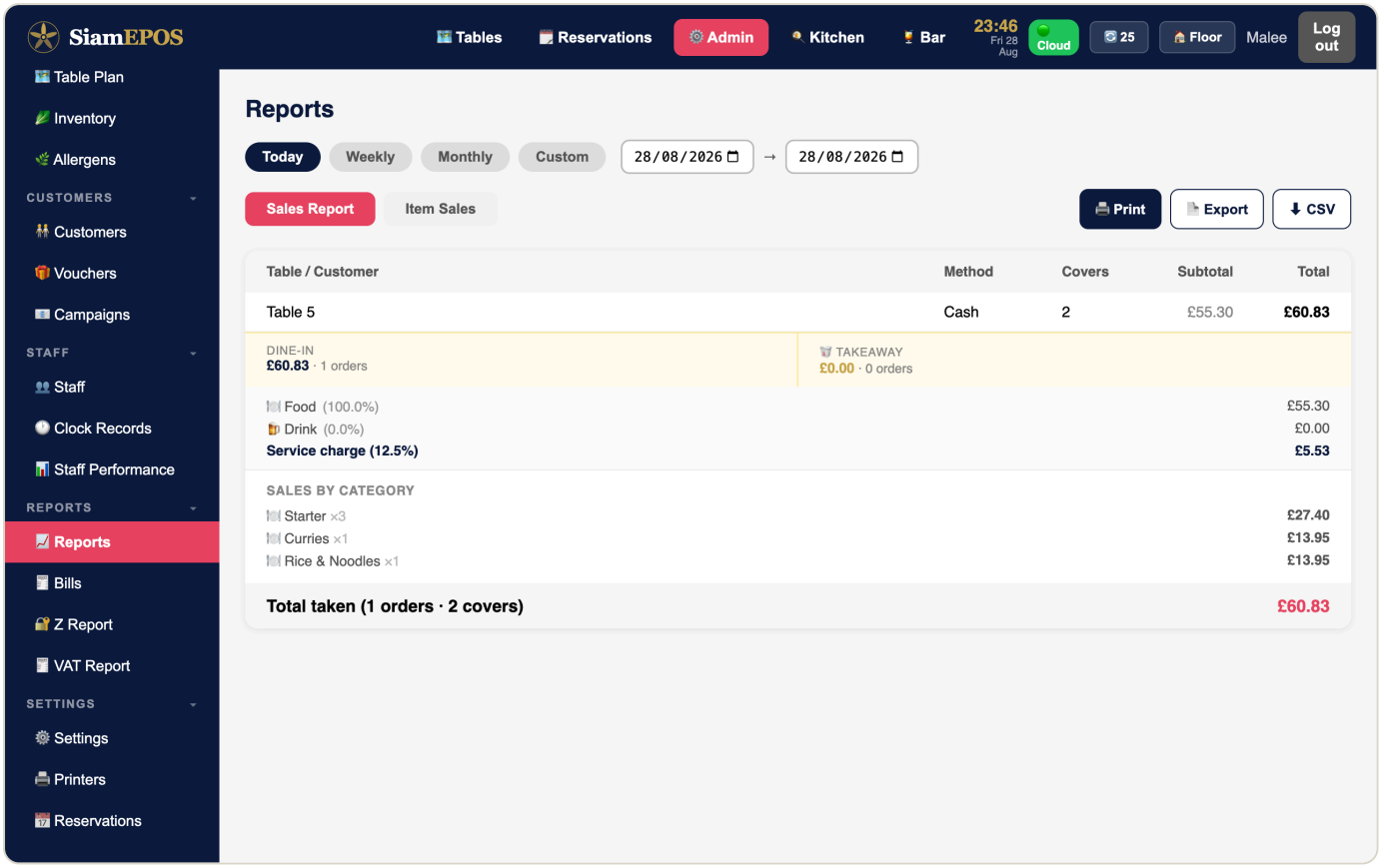
> **สิทธิ์รายบุคคล:** ช่องติ๊ก *ให้ส่วนลดได้* และ *ตัดมัดจำได้* มอบสิทธิ์เฉพาะให้พนักงาน ที่ไว้ใจเป็นรายคน โดยไม่ต้องยกตำแหน่งเป็นผู้จัดการ

16. บันทึกเวลาทำงาน

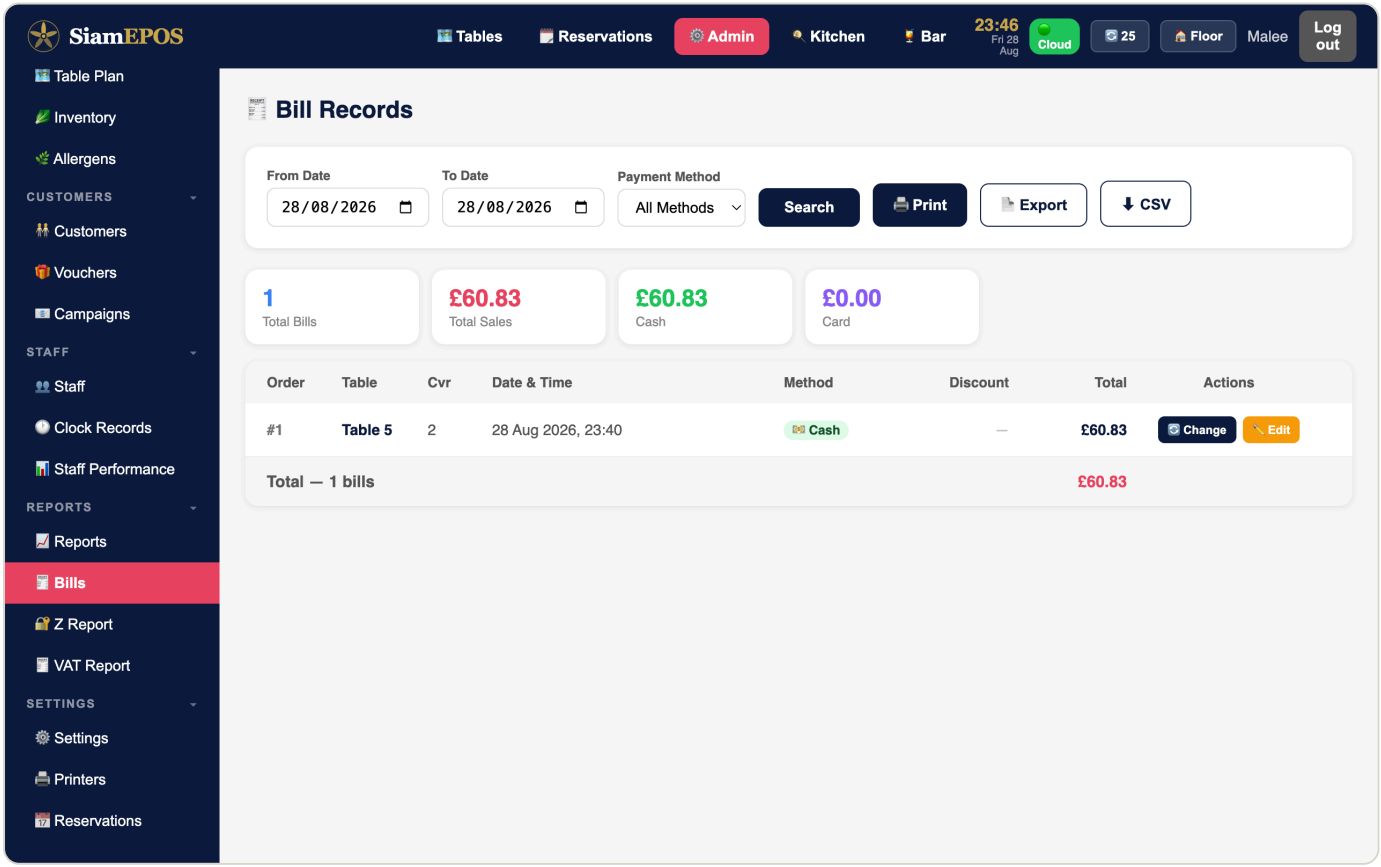


การลงเวลาเข้า–ออกทุกคู่ แยกรายคน พร้อมยอดรวมรายสัปดาห์ — และส่งออก CSV สำหรับทำเงินเดือน กรณีลืมลงเวลาออกจะมองเห็นชัด (กะ 19 ชั่วโมงข้ามคืน) ผู้จัดการแก้ไขได้ที่หน้านี้

17. รายงานและบิลย้อนหลัง

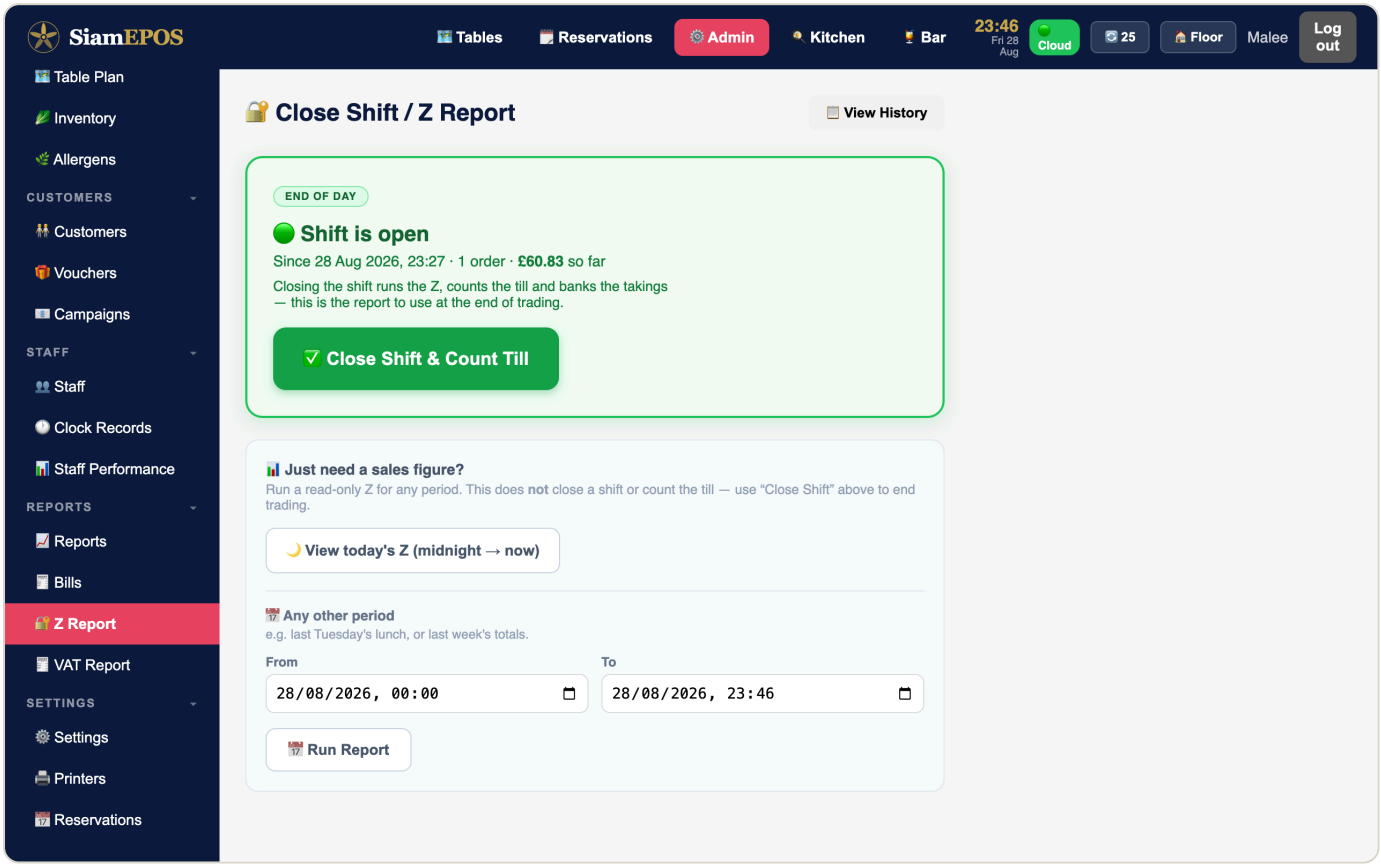


Reports *— ยอดขายทุกช่วงเวลา: รายวัน รายหมวด รายเมนู ทานที่ร้านเทียบกลับบ้าน รายการยกเลิกพร้อมเหตุผล ต้นทุนของเสีย ทุกตารางส่งออก CSV ให้นักบัญชีได้*

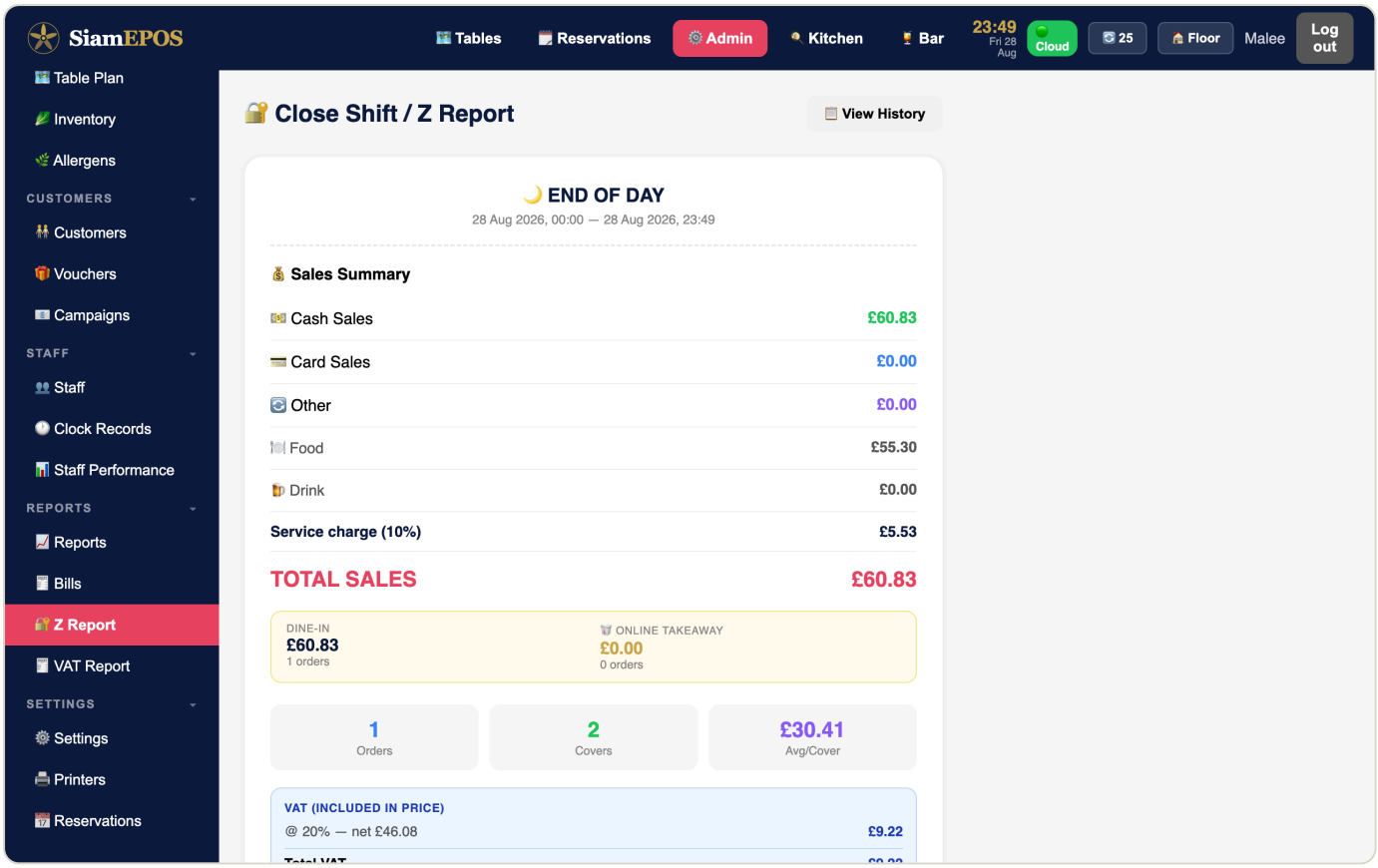


Bills — บิลที่ปิดแล้วทั้งหมด ค้นหาได้ พิมพ์ใบเสร็จซ้ำ ส่งอีเมล หรือ (ผู้จัดการ) แก้การชำระที่บันทึกผิดวิธี การคืนเงินก็บันทึกที่นี่เพื่อให้หลักฐานการเงินตรงเสมอ

18. ปิดยอดสิ้นวัน — Close Shift และรายงาน Z

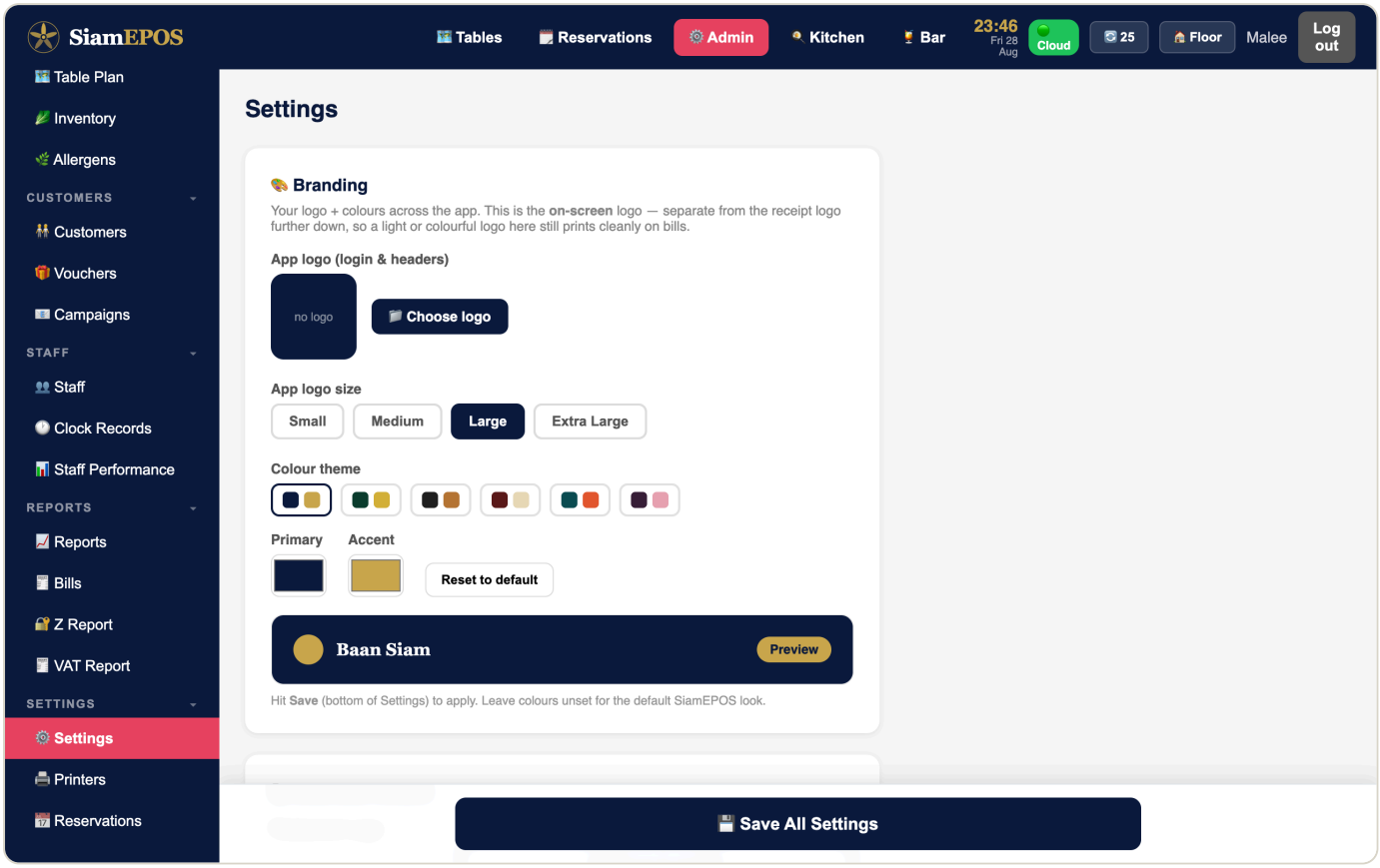


*พิธีปิดร้านอยู่ที่ **Reports → Z Report** การ์ดสีเขียวบอกว่ากะยังเปิดอยู่ ตั้งแต่เมื่อไร และยอดถึงตอนนี้ ปุ่ม **Close Shift & Count Till** คือการรัน Z: นับเงินในลิ้นชัก ระบบเทียบกับยอดที่ควรมี แล้วปิดยอดวัน หากอยากดูตัวเลขระหว่างวัน ใช้ **View today's Z** ซึ่งดูอย่างเดียว ไม่ปิดอะไรทั้งนั้น*

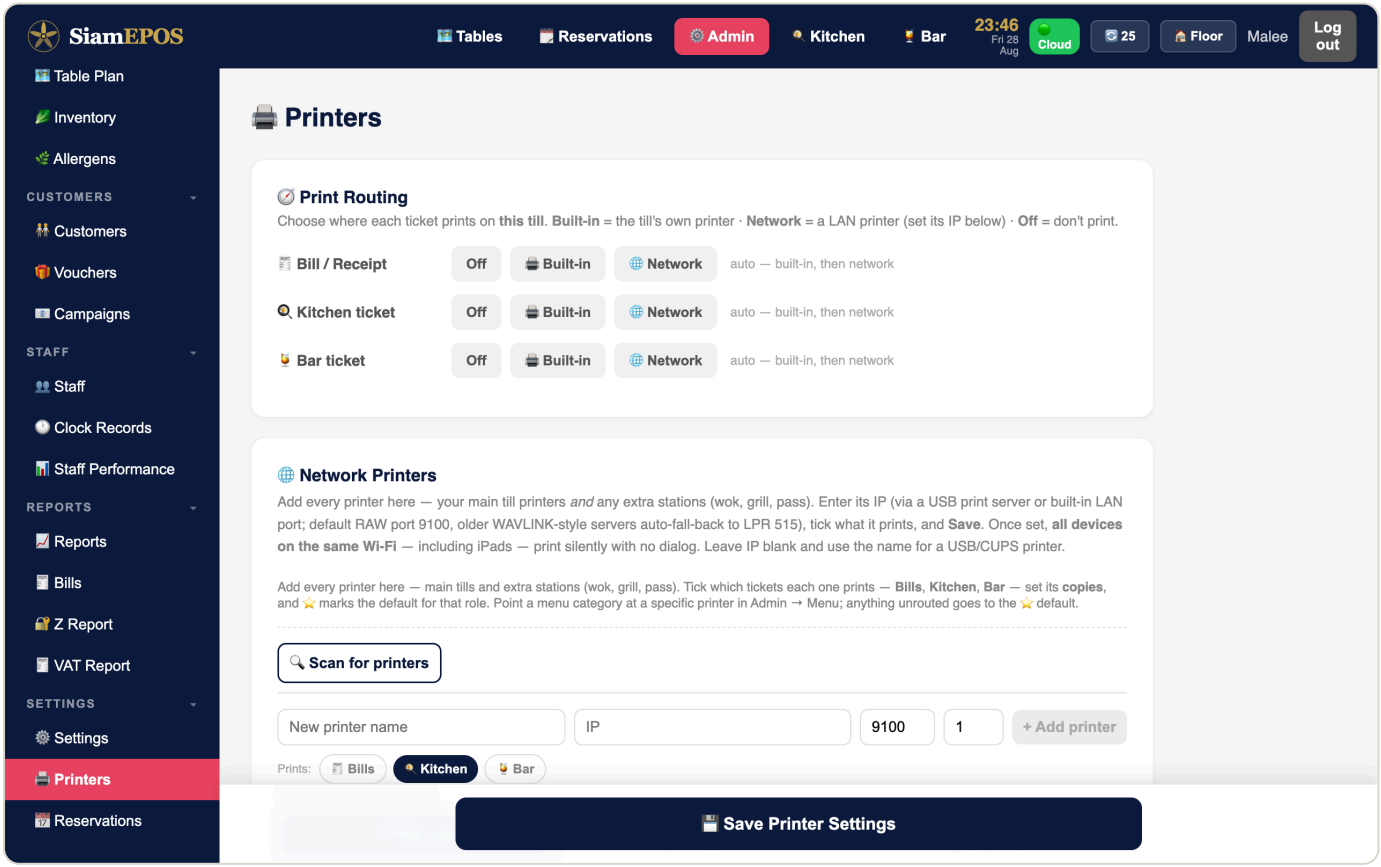


ตัวรายงาน Z: เงินสดเทียบบัตร อาหารเทียบเครื่องดื่ม ค่าบริการ ทานที่ร้านเทียบออนไลน์ จำนวนลูกค้า เฉลี่ยต่อหัว และสรุป VAT ทิปบนเครื่องบัตรแสดงเป็นบรรทัด “of which card tips” แยกให้เห็น ยอดบัตรจึงตรงกับยอดปิดเครื่องบัตรเสมอ พิมพ์ได้ หรือส่งออก CSV

19. การตั้งค่าและเครื่องพิมพ์



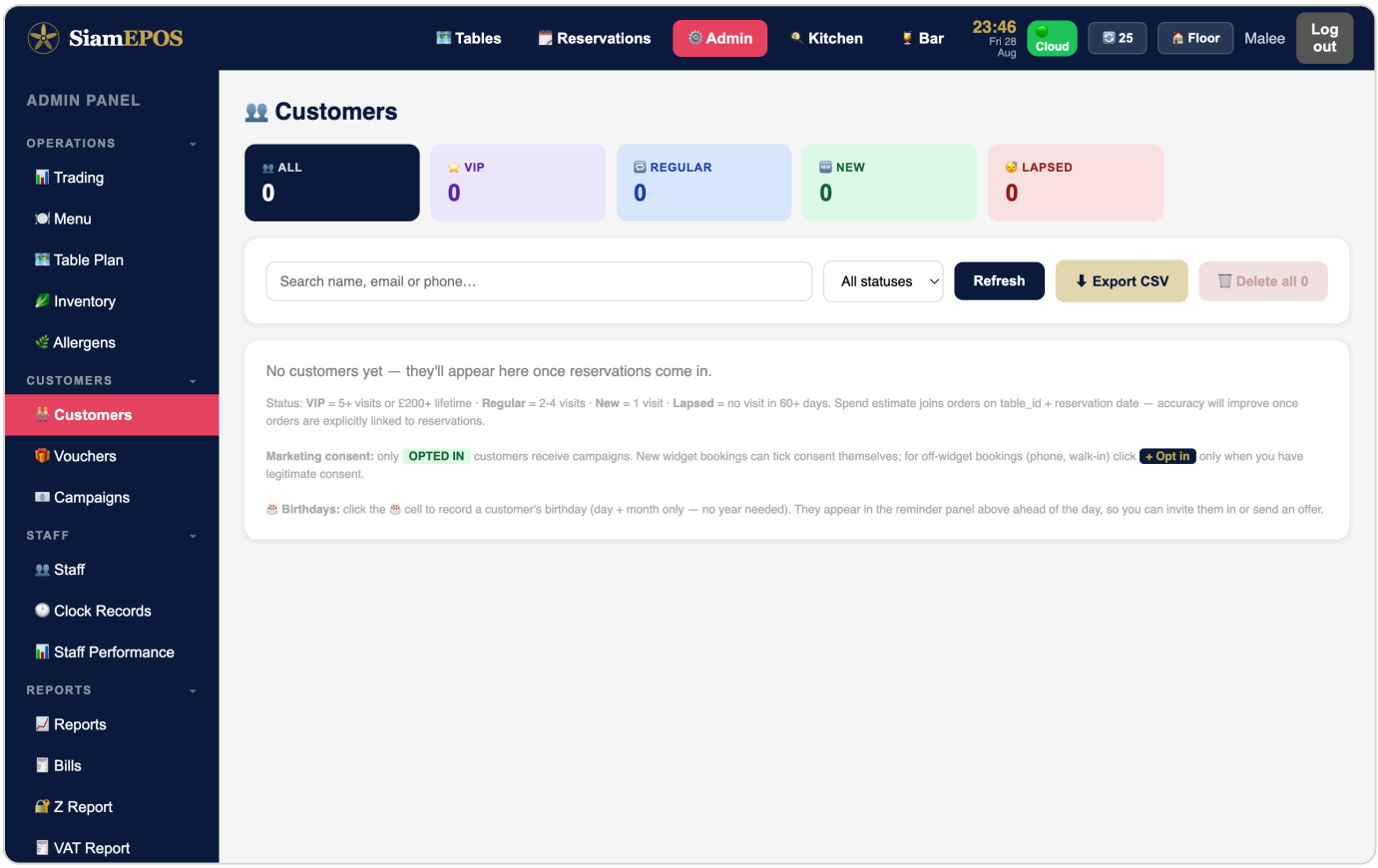
Settings — ข้อมูลร้าน (ชื่อ ที่อยู่ เลข VAT — พิมพ์บนใบเสร็จ) เปิด–ปิดค่าบริการและอัตรา โหมด VAT ข้อความท้ายใบเสร็จ ความปลอดภัยของเครื่อง (เข้าระบบด้วย PIN อย่างเดียว, ล็อกหลังส่ง, ออกจากระบบอัตโนมัติ) เสียงเตือนออเดอร์ออนไลน์ และแท็บที่ให้เครื่องนี้แสดง



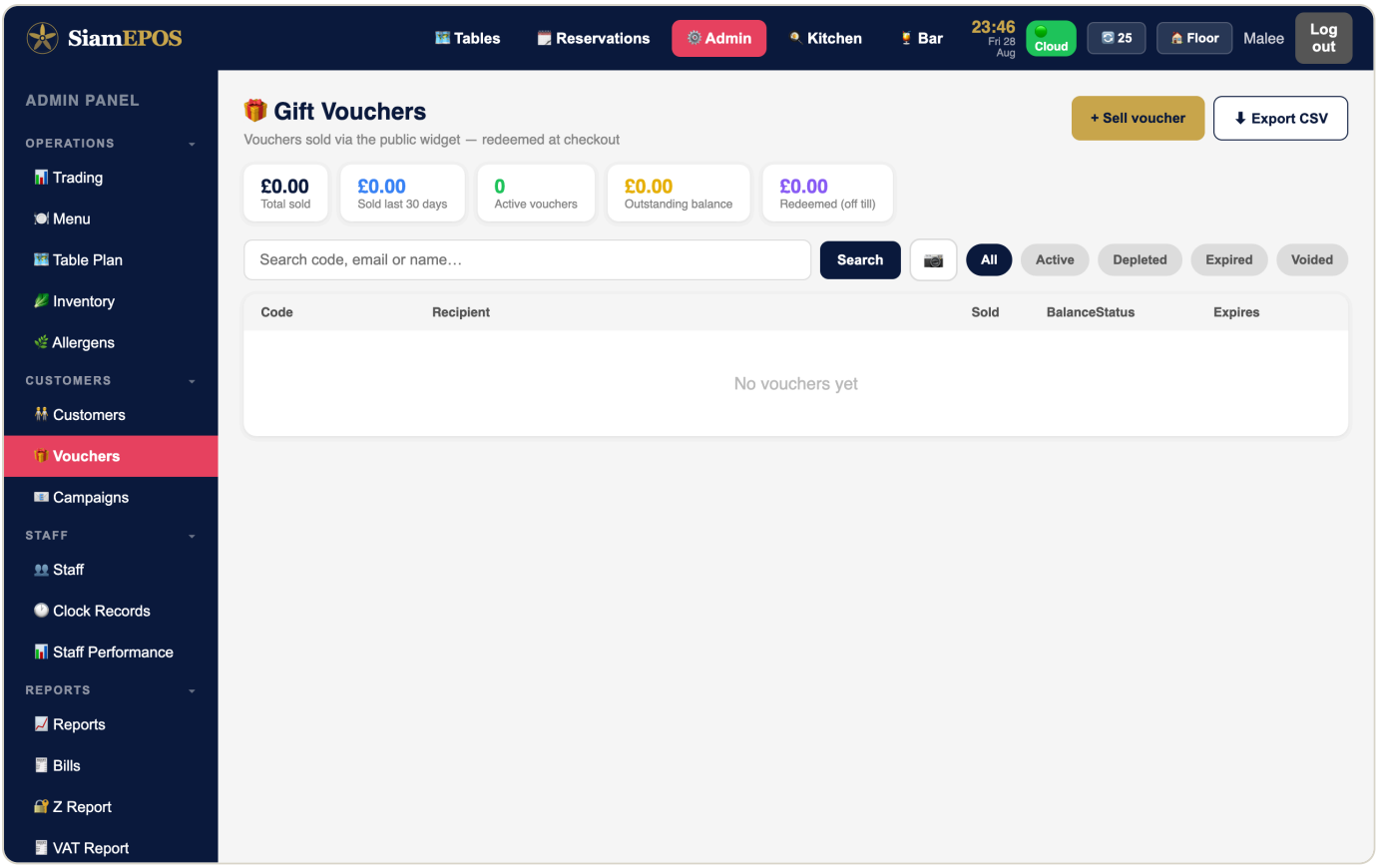
***Printers** — เครื่องพิมพ์ละหนึ่งการ์ด: ใบเสร็จ ครัว และบาร์ พร้อมที่อยู่เครือข่ายและปุ่มพิมพ์ทดสอบ ครัวหลายสถานีกำหนดให้แต่ละหมวดเมนูวิ่งไปเครื่องพิมพ์ของตัวเองได้ (กระทะ / เตาย่าง / ของหวาน) หากเครื่องพิมพ์ดับกลางบริการ เครื่องจะเก็บตั๋วค้างไว้พร้อมตัวเลือก → Another printer… — ตั๋วไม่มีวันหาย*

> **เครื่องพิมพ์ไม่พิมพ์?** เช็คกระดาษ → ไฟ → สายแลน ตามลำดับ เครื่องเก็บตั๋วที่ยังไม่พิมพ์ไว้บนแถบเตือน จนกว่าจะมีเครื่องพิมพ์รับไป — ไม่มีอะไรหาย คู่มือเครื่องพิมพ์ฉบับเต็มเป็นเอกสารแยก สอบถาม *Printer Setup Guide* สำหรับอุปกรณ์ของร้านคุณได้จากเรา

20. ลูกค้า บัตรกำนัล และแคมเปญ



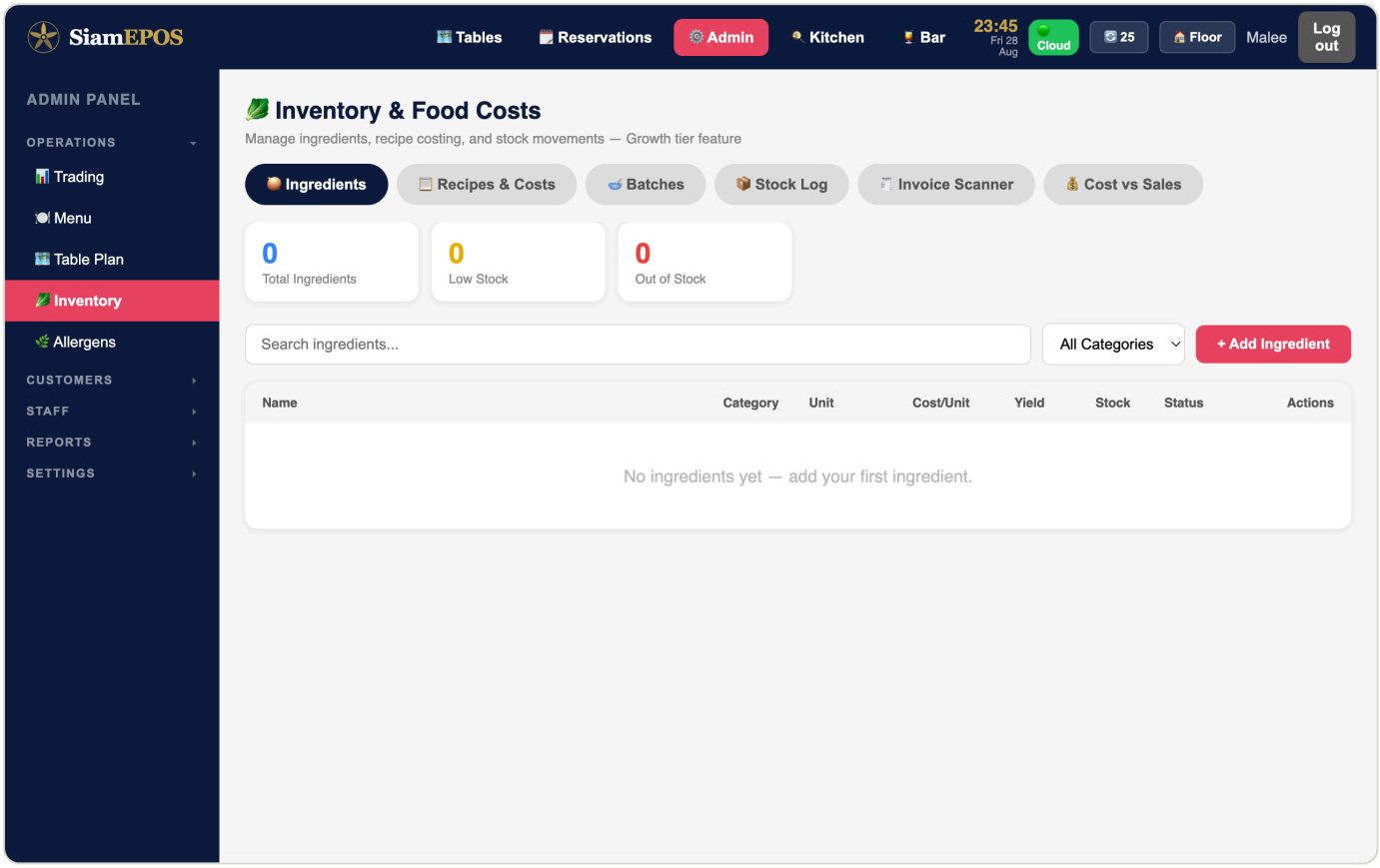
***Customers** — สมุดลูกค้าที่สร้างขึ้นเองจากการจองและออเดอร์ออนไลน์: จำนวนครั้งที่มา ยอดใช้จ่าย และการยินยอมรับข่าวสาร (แตะป้ายเพื่อบันทึกการยินยอมที่ได้รับทางวาจาหรือกระดาษ — ปลอดภัยตาม GDPR)*



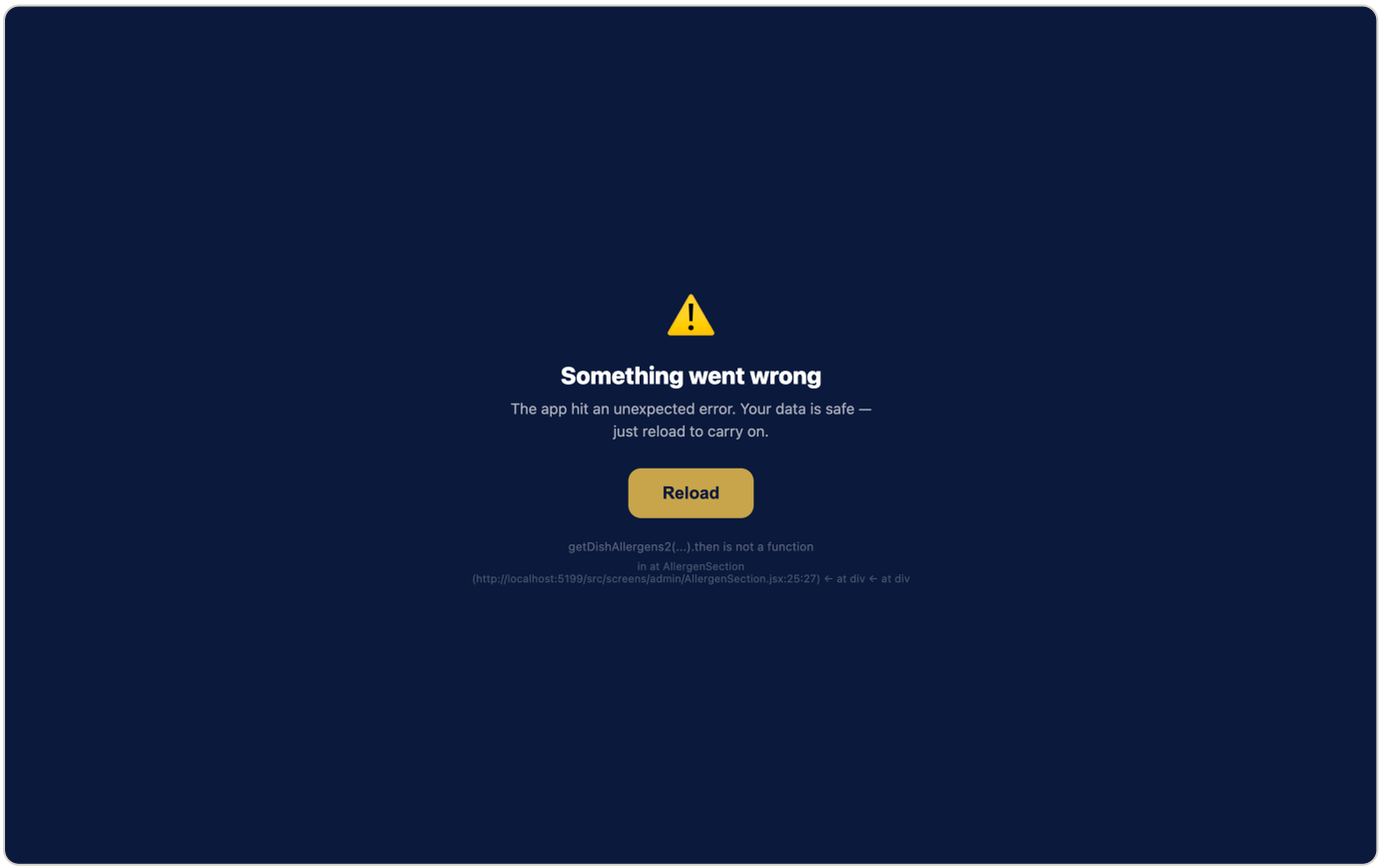
Vouchers *— ขายและติดตามบัตรกำนัล แต่ละใบมีรหัส ยอดคงเหลือ และประวัติ ใช้แลกที่หน้าชำระเงิน (หัวข้อ 8)*

Campaigns ส่งอีเมลโปรโมชั่นถึงลูกค้าที่ยินยอมรับข่าวสาร — โปรวันอังคารเงียบ ๆ หรืออวยพรเดือนเกิด — ผ่านอีเมลแบรนด์ของร้านคุณเอง

21. สต๊อกวัตถุดิบและข้อมูลสารก่อภูมิแพ้



Inventory *— วัตถุดิบ สูตรอาหาร และสต๊อก ยอดขายตัดสต๊อกอัตโนมัติผ่านสูตร เครื่องสแกนใบส่งของ อ่านใบแจ้งหนี้ซัพพลายเออร์จากรูปถ่าย อัปเดตสต๊อกและราคา พร้อมเตือนเมื่อซัพพลายเออร์ขึ้นราคา แท็บ Cost vs Sales แสดงกำไรขั้นต้นหลังหักต้นทุนวัตถุดิบ*



__Allergens__ — ติ๊กสารก่อภูมิแพ้ 14 ชนิดตามมาตรฐาน UK ต่อเมนูครั้งเดียว แล้วจะแสดงเป็นป้ายบนเมนูออนไลน์และเมนู QR — พนักงานตอบคำถาม “จานนี้มีอะไรบ้าง” จากเครื่องได้อย่างมั่นใจ

22. ติดต่อขอความช่วยเหลือ

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

หากหน้าจอแสดงผลผิดปกติ การรีสตาร์ทแก้ได้เกือบทุกกรณี: ปิดแอป SiamEPOS บนเครื่องแล้วเปิดใหม่ (เครื่องที่ใช้ผ่านเบราว์เซอร์: รีเฟรชหน้า — Windows: `Ctrl+Shift+R` · Mac: `Cmd+Shift+R`) ระบบอัปเดตตัวเองเบื้องหลังและมีผลเมื่อรีสตาร์ทครั้งถัดไป การรีสตาร์ทเป็นครั้งคราวจึงทำให้ร้านได้เวอร์ชันใหม่ล่าสุดเสมอ

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