

自助存款机：“嘴巴”有点刁 “眼睛”有点挑

业内人士：市民若遇到钞票不被识别的情况，可将票面平整后调整次序或者颠倒正反再放入



□记者 徐翔 实习生 李红妮

市民通过自助存款机存款，为的是省去在银行柜台排队的时间。近日，部分市民发现，一些银行的自助存款机很“挑食”，市民得三番五次进行操作，才能彻底完成存款，反而更加费时。对此，业内人士建议，市民若遇到钞票不被识别的情况，可将票面平整后调整次序或者颠倒正反再放入。



(资料图片)

【市民】

自助存款机“存款不易”

3日下午，市民朱女士到新区某银行存钱，为了节省时间，她决定借助自助存款机。朱女士第一次将50张一百元钞票放入进钞口，机器验钞后一下子退出来11张。她将退出的钞票整理后，再次放入钞口，结果被机器退出6张。这样反复存了4次，仍有3张钞票无法存入。

【记者体验】

自助存款机确实“挑食”

昨日上午，记者到市区几家银行进行了走访和体验，结果和许多市民的遭遇一样，自助存款机经常“挑食”。

9时30分许，记者在老城某商业银行的网点看到，排号等待到柜台办理业务的市民有十几个，自助存款机前却空无一人。偶尔有市民到自助存款机上存钱，不过几乎没有一

随后，朱女士找到了银行保安，在保安的帮助下，朱女士再次将3张钞票放入，但仍不被识别。“保安试了几次后也没成功，后来就建议我到柜台上办理。”朱女士说，早知道这样，她一开始就去排队了，也不用浪费这么多时间了。

与朱女士有类似情况的还有市民吴

先生。前段时间某日，吴先生领了一笔奖金，由于当晚还有应酬，携带大量现金不方便，下班后吴先生便来到单位附近一家银行，准备在自助存款机上把钱存了再去赴约。他反复存了七八次，前后花费了近20分钟的时间，仍有几张钞票不被识别。

【业内人士】

银行为了规避风险

那么，为什么自助存款机这么“挑食”呢？某银行业人士称，自助存款机内安装有自动识别系统，会对存入的所有钞票进行识别。如果钱太旧，系统就识别不出来，会产生退钞现象。另外，自助存款机的敏感度

是可调的，银行往往为了规避风险，避免收到假钞，一般将敏感度调得较高，稍不符合标准的钞票就会被“吐出”。

业内人士表示，通常情况下，钞票上有文字、图案等污渍，票面的折角、折痕

存款成功，全程共用时5分38秒。

随后，我们采用同样的方法来到附近几家银行的自助存款机尝试，结果发现除在一处自助存款机上一次性完整存入外，其余均遇到部分钞票难以识别的情况，一般都要反复存入3次以上才能成功，一次存入钞票的平均用时约为5分钟。

【希望】

银行加强便民服务

4日上午，记者对在银行办理业务的部分市民进行了采访，很多中老年市民对存款机并不认可。“一次性存不完，存完钱后还要反复查来查去，看数目对不对，来回几次就晕头转向了，我宁愿排队去存钱。”一位老先生表示。

在使用过自助存款机的市民中，大

多数人认可自助存款机的确方便快捷，但也证实很难一次性完成存款，一般都得剩几张。他们希望银行能对机器进行改良，加强服务。“省去排队环节，可自由存款确实方便，但是以目前自助存款机这种‘接收’钞票的状态，并未很好的起到便捷的作用，有时反而会更麻烦。”市

民张女士表示，银行应该对自助存款机进行系统升级，同时加强维护和日常服务，尽量为市民提供便捷的金融服务。

“有的银行只设置一个自助存款机，通过ATM存款时还得排队。”市民刘先生说，他希望银行能增加自助存款机数量，让市民享受更好的服务。

西苑路上几个路口的大法桐被剪得只剩下树干

别担心，大法桐只是换个“家”

□记者 李小勇 通讯员 牛保华/文 记者 张晓理/图

涧西区的邓先生昨日上午经过西苑路时遇到了一件怪事：工人在修剪该路绿化带内的树木时，将路口的大法桐剪得只剩下树干。邓先生说，树木修剪应该在深秋或初冬进行，好好的大法桐，为啥要在这个时候修剪？

原来，市绿化工程管理处工作人员从4日开始移栽西苑路上的21棵大法桐，为的是让西苑路的道路改造更加顺利。这些大法桐只是换个“家”，市民不必担心它们的“安危”。据市绿化工程管理处相关负责人介绍，“守护”在西苑路的大法桐给市民和外地游客留下了深刻印象，但有部分树木处于路口，不利于车辆通行。相关部门研究之后，决定移栽这21棵大法桐。这21棵大法桐分布在从西苑路牡丹路口到康滇路口。为保证成活率，这些被移栽的法桐首先要被深度修剪，然后挖出并用吊车吊装运走，栽植在定鼎路立交桥下和中州东路的熙春园广场。昨日，深度修剪已经开始，移栽工程将于3月10日前全部完工。

另据了解，随着我市治理交通拥堵方案的启动，3月上旬，九都路、中州西路等路段的部分绿化带苗木及行道树也将被移栽。移栽的绿化带有：九都路御博城路口至体育场路口；九都路丽新路口东西两侧共200米；中州西路武汉路口东西两侧共60米；310国道与启明北路交叉口（唐寺门）至洛常路口的机非隔离带。



阿新酸牛奶

口感好的理由

好原奶 好菌种 原汁原味无添加

- 1.严格按照配方制作（鲜牛奶、乳酸菌、白砂糖），绝不添加香精、甜味剂、增稠剂、防腐剂等任何添加剂，原汁原味。
- 2.酸牛奶发酵选用的是丹麦直投式上乘菌种，富含益生菌，肠胃特别舒服。
- 3.制作酸牛奶用的鲜牛奶，均来自标准化养殖小区，健康奶牛通过自动化挤奶厅挤奶→管道输入直冷罐→保鲜车→车间储奶罐等程序，全程密封，干净、卫生、纯净、天然。
- 4.对原奶进行严格检验，原奶中绝不含抗生素。

欢迎广大消费者对阿新乳业酸牛奶、鲜牛奶随时随地进行抽查、监督。

阿新乳业品控检验中心向社会免费提供食品检验用小白鼠 电话：67897535