

Usuários do iPhone relatam problemas com despertador do celular

A Apple está trabalhando para resolver um problema que levou alguns usuários a se queixarem de que seus alarmes do iPhone não estão soando - ou estão tocando muito fracos.

A empresa disse que está ciente do problema, que foi relatado por usuários do TikTok, que se queixaram de ocorrências **888pok** que seu despertador não soou.

"Isso provavelmente foi o terceiro ou quarto dia seguido que meu despertador não acendeu", disse um usuário do TikTok.

Outro usuário disse: "Eu percebi nas últimas semanas que meu despertador simplesmente não me acordava." Os usuários disseram que o problema estava causando problemas de tempo.

A Apple disse que está trabalhando rapidamente para resolver o problema, embora não esteja claro quantas pessoas foram afetadas ou quais dispositivos estão envolvidos.

- Alguns usuários do TikTok dizem que o iPhone 15 deixou o alarme soar no volume mais baixo possível.
- Outros usuários relatam que o problema está relacionado a uma função "consciente da atenção" habilitada **888pok** seus telefones.

A Apple recusou-se a comentar se a função é a causa do problema do alarme, que foi relatado pela primeira vez pelo programa NBC's Today. A função "consciente da atenção" diminui o som de alertas se os usuários estiverem visualizando seus dispositivos. Se você estiver olhando para o seu telefone, também escurece a tela até que você pare de olhar para ele.

A Apple possui uma página de dicas online sobre alarmes, que sugere controlar o volume do alarme por meio da função "sons e hapticos" sob configurações, além de recomendar que os usuários verifiquem se o som do alarme não está definido como "nenhum".

Self-saucing puddings are magical, and everyone should have a recipe ready. The transformation from a wet mixture (in which it is hard to see the potential) to a soft and irresistible pudding is amazing. I have tried many versions of them over time – some with dates and ricotta, others with apple and caramel, chocolate fudge and more. This one, with elderflower and lemon, is for citrus lovers. It is delightfully sour, and can be prepared quickly.

Self-saucing elderflower and lemon pudding

I use a medium oval casserole dish of about 650ml capacity. The batter should fill it halfway up the side, so the liquid sits on top without spilling over.

Prep time: **20 min**

Cook time: **30 min**

Serves: **4-6**

80g butter, softened, plus extra for greasing

80g golden caster sugar

Finely grated zest of 2 lemons (use the juice in the sauce)

2 eggs

100g plain flour

½ tsp baking powder

A pinch of salt

100g ricotta

For the sauce

Juice of 2 lemons (you'll need 80ml)**60g caster sugar****30ml elderflower cordial****15g cornflour**

Turn on the oven to 200C (180C fan)/390F/gas 6 and grease your baking dish (see recipe instructions).

In a bowl, mix the butter with the sugar and lemon zest until light and fluffy. Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Sift in the flour, baking powder and salt, then fold in gently until just combined. Fold through the ricotta, then spoon the batter into the greased dish and spread it out evenly.

Put the lemon juice, caster sugar, elderflower cordial and cornflour in a small pan, put on a medium heat and stir until steaming. Pour the sauce over the top of the batter, then put the dish on a baking tray to catch any drips. Transfer to the hot oven and bake for 25-30 minutes, until the pudding is golden brown and set, and the sauce is bubbling around the edges. Remove, leave to cool for a few minutes, then serve.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 888pok

Palavras-chave: **888pok - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-08